FIVLT*
FIVLT*I
FIVLT*M
FIVLT*MI
FIVLT*D
FIVLT*DI
FIVLT*S
FIVLT*SI

VELVET BARAZZA
taste of design

Installations-und Benutzerhandbuch
Installation and use manual

Vielen Dank, dass Sie sich für den Velvet Touch Screen Backofen von Barazza entschieden haben!
Sie haben nun ein Gerät von ausgezeichneter Qualität, das Sie für lange Zeit zuverlässig und sicher bei Ihrer Arbeit begleiten wird, und Ihnen einen hohen Leistungsstandard bietet.

Die Installation und der Gebrauch des Geräts sind einfach und schnell.

Wir möchten Sie bitten, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen: So sichern Sie eine korrekte Installation und Verwendung, damit Ihr Gerät jahrelang immer perfekt und wirkungsvoll arbeitet.

Um das Lesen des Handbuchs zu erleichtern, werden die nachfolgenden Symbole verwendet:

Wichtige Vorschriften zur Sicherheit von Personen und Gerät

Allgemeine Informationen

Congratulations on purchasing the Velvet Touch Screen oven by Barazza!
This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

The following symbols are used to assist you in reading this manual:

Important rules for personal safety and the safety of the appliance

General information

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne eine Vorankündigungspflicht Änderungen an seinen Produkten und an diesem Handbuch vorzunehmen, die er für angebracht hält.
Die in diesem Handbuch vorhandenen Zeichnungen, Installationspläne und Tabellen dienen nur als Richtschnur und allgemeine Information.

Die Anschlüsse des Gebäudes müssen den geltenden nationalen Normen entsprechen.

Das Kopieren, die teilweise oder vollständige Wiedergabe des Inhalts dieses Handbuchs, sowie die Weitergabe dieses Handbuchs an Dritte ohne Erlaubnis des Herstellers sind verboten.

Dieses Gerät entspricht den Vorschriften der EG-Richtlinie 87/308/EWG vom 2.6.87 (umgesetzt mit it. Ministerialerlass vom 13.4.89) über die Verhinderung und Beseitigung von Funkstörungen, Nr. 89/336 zur elektromagnetische Verträglichkeit und 73/23 zur Niederspannung.
Die Anweisungen dieses Handbuchs gelten ausschließlich für das jeweilige Aufstellungsland.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice.
The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

The partial or complete reproduction or photocopying of the contents of this manual is forbidden, as well as the sending of this manual to third parties, without the Manufacturer's permission.

This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree of 13.4.89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage.
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

INHALT

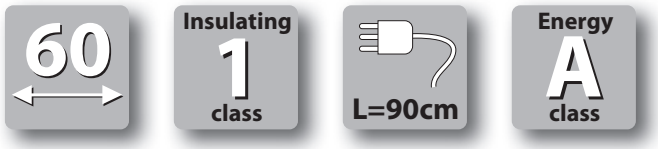
BESCHREIBUNG	SEITE
TECHNISCHE DATEN	**4**
INSTALLATION	**5**
Sicherheitshinweise	5
Kontrolle und Einbau	6
Entsorgung der Verpackung	6
Elektroanschluss	7
Einbau des Geräts	8
GEBRAUCH	**10**
Sicherheitshinweise	10
Gebrauch des Geräts	12
Kennen lernen des Geräts	12
Gut zu wissen, dass	13
Einige Ratschläge für das Kochen	14
Verwendung des Touch Screen Display	15
Mögliche Ursachen für Misserfolge	30
Zubehör	31
WARTUNG	**32**
Sicherheitshinweise	32
Regelmäßige Wartung	32
Reinigung	32
Austausch Glühbirne	34
Zeitweiser Nichtgebrauch	34
Entsorgung nach Außerbetriebnahme	35
Kundendienst	35

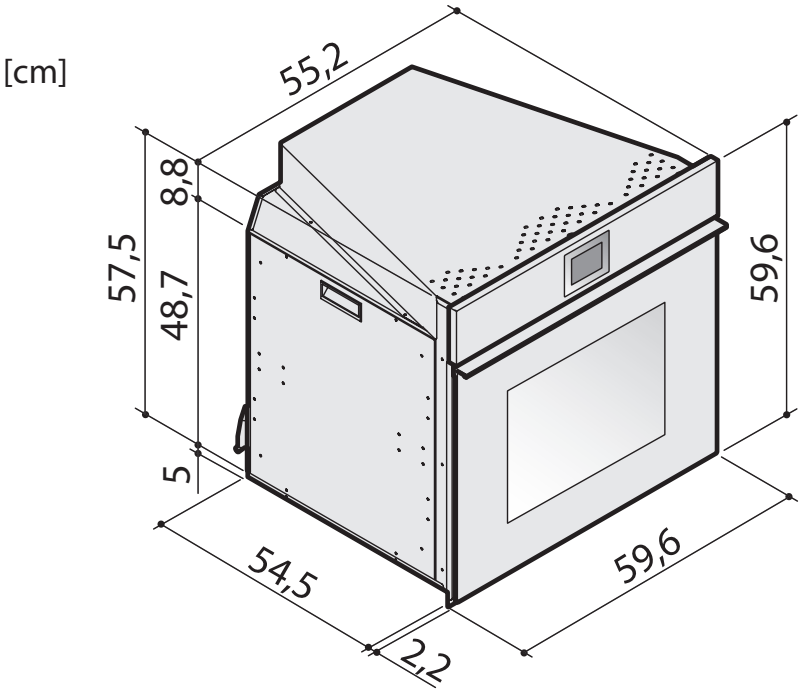
INDEX

DESCRIPTION	*PAGE*
TECHNICAL DATA	***4***
INSTALLATION	***5***
Safety warnings	*5*
Checks and handling	*6*
Disposal of the packaging	*6*
Connection to the power mains	*7*
Built-in unit installation	*8*
USAGE	***10***
Safety warnings	*10*
Using the appliance	*12*
Understanding the appliance	*12*
Useful information	*13*
Some cooking suggestions	*14*
Use of the Touch Screen display	*15*
Troubleshooting	*30*
Accessories	*31*
MAINTENANCE	***32***
Safety warnings	*32*
Routine maintenance	*32*
Cleaning	*32*
Lamp replacement	*34*
Periods of inactivity	*34*
End-of-life disposal	*35*
After-sales service	*35*

TECHNISCHE DATEN

TECHNICAL DATA





Technische Daten	***Technical data***		
Spannung	*Voltage*	V	220-230
Frequenz	*Frequency*	Hz	50
Gesamte	*Power*		
Leistungsaufnahme	*Total power absorbed*	kW	2,65
Heizwiderstand Decke	*Upper heating element*	W	800
Heizwiderstand Grill	*Grill heating element*	W	1800
Heizwiderstand Boden	*Lower heating element*	W	840
Heizwiderstand rückwärtige Spirale	*Rear circular heating element*	W	1700
Motorlüftung	*Motor fan*	W	30
Tangential	*Tangential*	W	30
Glühbirne	*Light*	W	25+25
Kabelart	*Cable type*		H05V2V2-F 3x1,5 mm^2
Kabellänge	*Cable length*	cm	90
Auflösung Touch Screen	*Touch Screen resolution*		320x240 72dpi
Abmessungen Backofen	***Oven dimensions***		
Breite	*Width*	cm	59,6
Tiefe	*Depth*	cm	55
Höhe	*Height*	cm	59,6
Volumen Innenraum	*Oven cavity*	lt	65
Zubehör	***Equipment***		
Fettpfanne	*Drip tray*	n°	1
Rost	*Rack*	n°	2

INSTALLATION

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Handbuch mit Anweisungen vor der Installation und/oder dem Gebrauch des Geräts aufmerksam lesen und an einem Ort aufbewahren, der für alle Nutzer für weiteres Nachschlagen zugänglich ist. Bei Abtretung oder Verkauf des Geräts sicherstellen, dass der neue Nutzer auch dieses Handbuch erhält, damit er über die Installation, den Gebrauch und die Sicherheitsvorschriften informiert wird.

Die Installation und Eingriffe am Gerät (außerordentliche Wartung, usw.) dürfen **nur von Fachpersonal** nach den Ausführungen in diesem Handbuch vorgenommen werden.
Die Anschlusseinrichtungen und die Räume für die Installation müssen dazu geeignet sein und den geltenden Sicherheitsvorschriften im Verwendungsland entsprechen (Sicherheits- und Trennschalter, geerdete Anlage, Potentialausgleich, usw.).
Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn oben stehende Ausführungen nicht eingehalten werden.

Während der Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten immer den Hauptschalter ausschalten und von der Stromversorgung trennen.

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance *and keep it handy so that all the users can consult it; if you give away or sale the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.*

The installation and any interventions on the appliance (special maintenance, etc.) must be carried out ***by qualified personnel only****, as specified in this booklet.*
The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).
The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.

During installation, maintenance or repair work, always switch off the main electrical switch and remove the connection plug from the socket.

KONTROLLE UND EINBAU

Nach dem Auspacken des Geräts alle Verpackungsmaterialien und die Schutzfolien der Oberflächen entfernen, prüfen, ob sichtbare Unregelmäßigkeiten vorhanden sind: Ist dies der Fall, die Installation abbrechen und sich innerhalb von 8 Tagen an den Händler wenden, unter Angabe der Daten auf dem Typenschild des Geräts und der aufgetretenen Probleme (Abb. 1).

Achtung! Das verwendete Verpackungsmaterial (Tüten, Styropor, usw...) nicht unbeaufsichtigt lassen, da es eine potentielle Gefahr für Kinder und Tiere darstellt (Erstickungsgefahr).

Das Gerät an den entsprechenden Griffen (Abb. 1) anheben und zum Installationsort bringen, dabei alle notwendigen Sicherheitsmaßnahmen beachten, um Schäden am Gerät, an Personen, Tieren und Sachen auszuschließen.

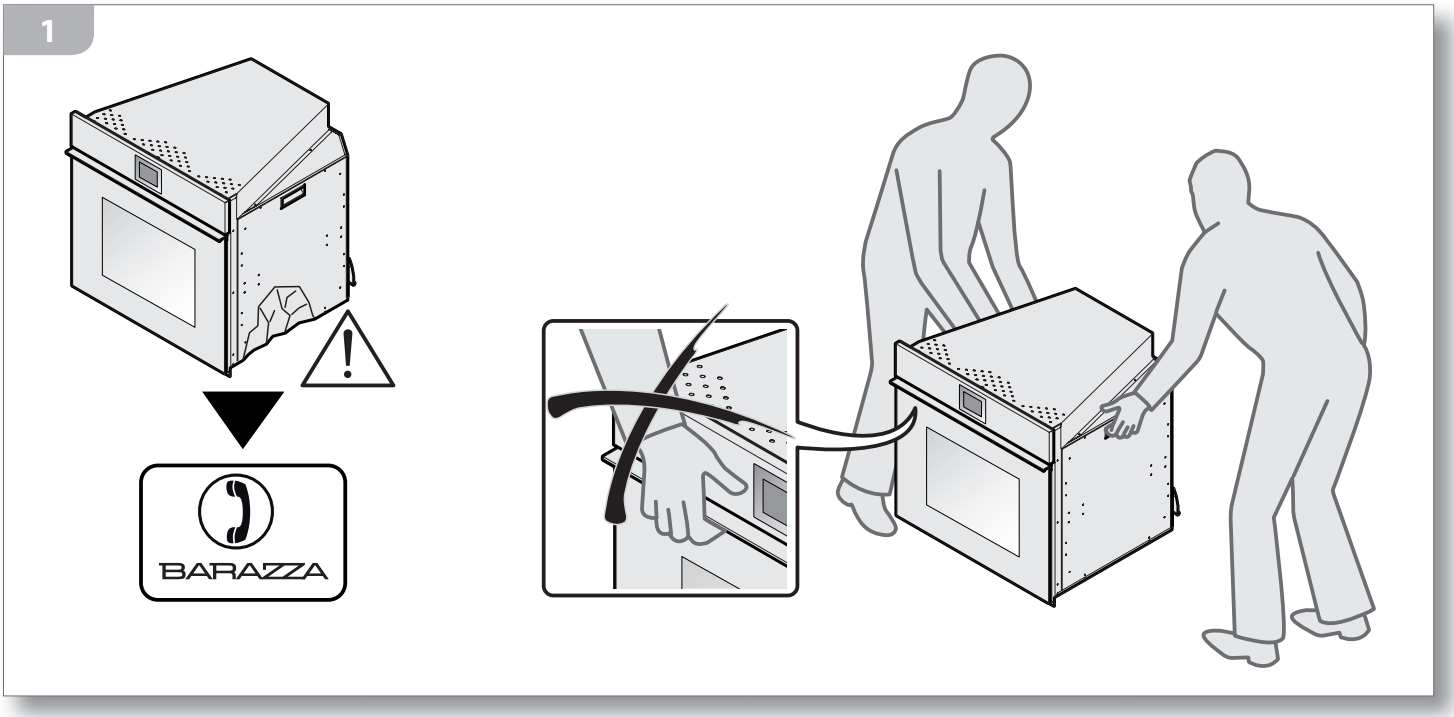
CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (fig. 1).

Caution! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).

Move the appliance to the installation location by lifting it using the appropriate handles (fig. 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.

1



ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Achtung! Die Verpackung nach den geltenden Vorschriften im Aufstellungsland entsorgen.

Zusammensetzung Verpackung:

- Karton
- Polyäthylen / Polypropylen: äußere Schutzhülle Verpackung, Beutel mit den Anweisungen
- Styropor: Stoßschutz.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Caution! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

Package composition:

- *cardboard*
- *polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag*
- *expanded polystyrene: impact protections.*

ELEKTROANSCHLUSS

Vor dem Anschluss prüfen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz denen der Stromversorgung entsprechen.

Der Backofen wird bereits mit einem 90 cm langem Stromkabel (H05V2V2-F) angeliefert, auf dem ein Elektrostecker für 16 A (Abb. 2a) installiert werden muss. Alsalternative kann das Kabel direkt an das Versorgungsnetz angeschlossen werden (Abb. 2b): Dieser Vorgang darf nur von einer befugten Person und entsprechend der im Aufstellungsland gültigen Bestimmungen ausgeführt werden. Die Anlage muss mit einer Vorrichtung ausgestattet sein, die die Trennung vom Stromnetz gewährleistet, mit einem Abstand zwischen den Kontakten, die ein komplettes Abschalten unter den Bedingungen der Kategorie III Überspannungsschutz erlaubt. Der Schalter muss entsprechend der auf dem Typenschild aufgeführten Last bemessen sein und muss den gültigen Normen entsprechen.

Sollte das Stromkabel beschädigt sein, so muss es vom Hersteller oder dessen zuständigen Technischen Kundendienst oder von einer entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden, um jeder Gefahr vorzubeugen.

Sowohl der Elektrostecker als auch der allpolige Trennschalter müssen normgerecht ausgeführt sein und sich in einer Position befinden, die auch bei eingebautem Gerät zugänglich ist. Wenn das Gerät zusammen mit einem Kochfeld installiert wird, müssen die beiden Geräte aus Sicherheitsgründen getrennt an die Elektroversorgung angeschlossen werden.

Das Stromkabel darf **NICHT**:

- gedrückt oder verdreht sein;
- mit Flüssigkeiten jeder Art, scharfen oder heißen Gegenständen und ätzenden Substanzen in Berührung kommen;
- in keinem Punkt eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt;
- durch ein Kabel anderen Typs ersetzt werden (siehe "Technische Daten" S. 4) oder durch ein nicht normgerechtes Kabel;
- durch Verlängerungskabel verlängert werden.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.

The oven is supplied with a 90 cm-long power cord (H05V2V2-F) (fig. 2a).

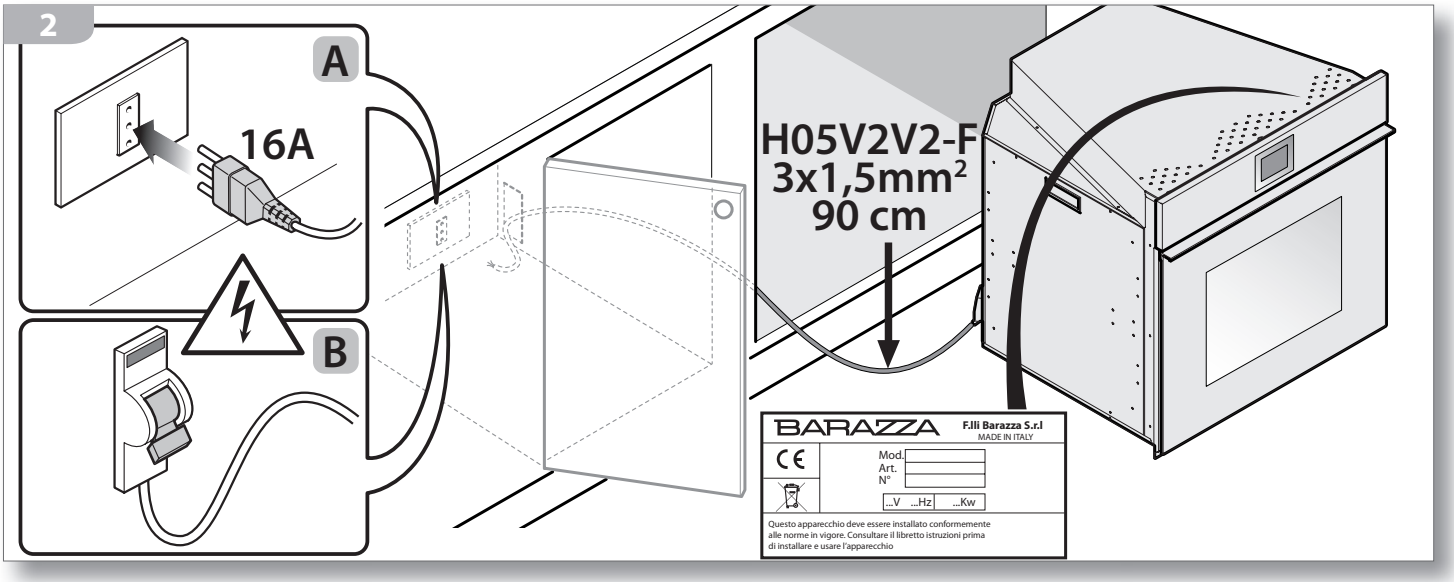
Connect the cable directly to the electricity supply (fig.2a), which must be made by an authorized person in accordance with current regulations in the country where the appliance is installed. The installation must include a means for disconnection from the supply having an air gap contact separation in all active conductors that allows complete disconnection in category III overvoltage condictions. The isolating switch should be sized according to the load on the data label and should comply with current regulations. If the supply cord is damaged , it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarty qualified person in order to avoid hazard.

The isolating switch must be located in a position which is accessible even after the appliance is installed.

If the appliance is installed together with a hob, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.

*The power cord must **NOT**:*

- *be crushed or rolled up;*
- *come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;*
- *reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;*
- *be replaced with a different type of cable (see "Technical data" on page 4) or with a cable which is not up to standard;*
- *be lengthened with extensions.*



EINBAU DES GERÄTS

Den perfekten zustand und die Stabilität des Möbelstücks prüfen, in den die Geräte eingebaut werden sollen (Norm DIN 68930).

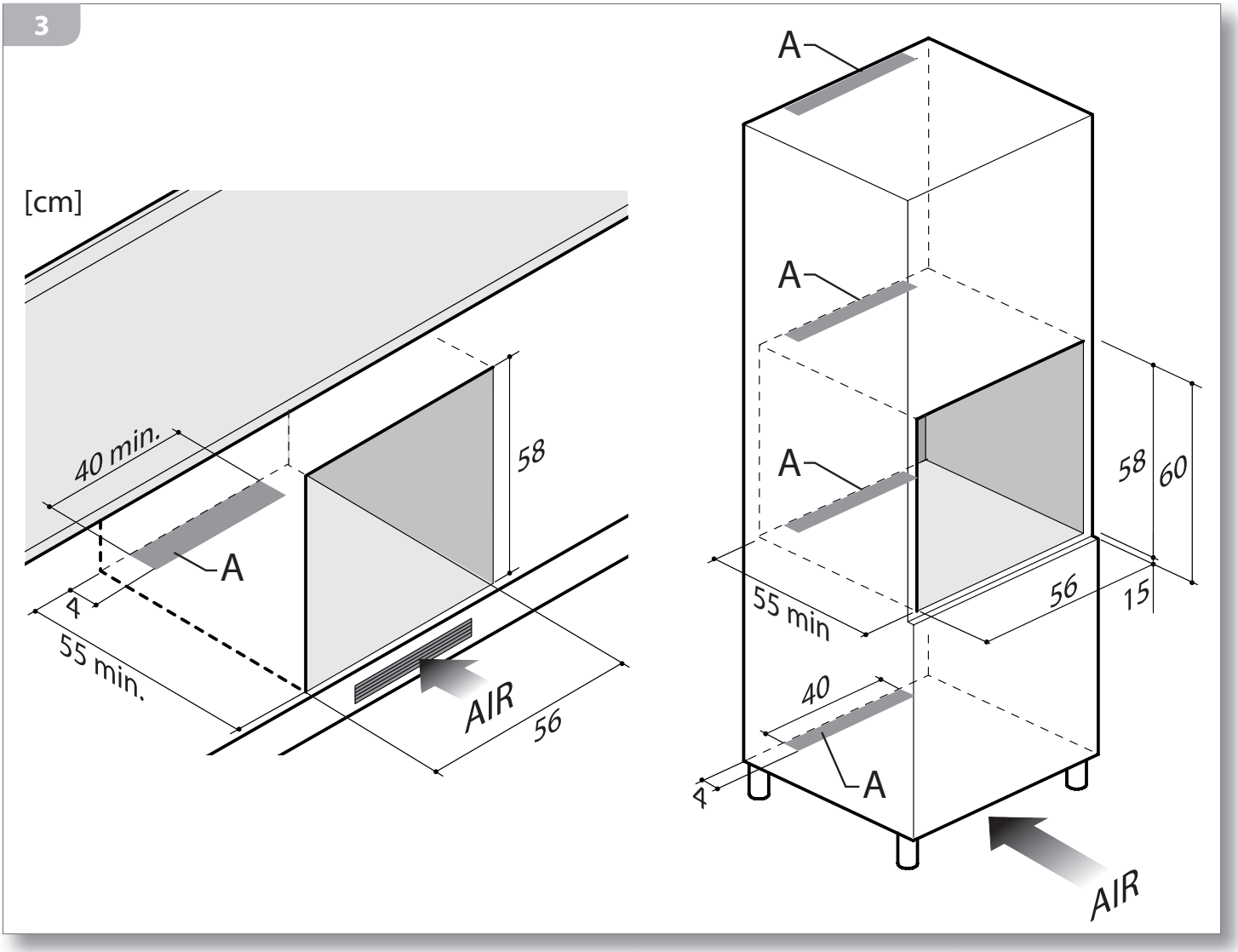
Das Möbelstück für den Einbau muss die in nachstehender Abbildung angegebenen Eigenschaften aufweisen, einschließlich des hinteren Lüftungsschlitzes **(A)** (mindestens 4x40 cm) (Abb. 3).

BUILT-IN UNIT INSTALLATION

Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).

*The built-in cabinet must have the characteristics shown in the figure below, including the rear ventilation opening **(A)** (minimum 4x40 cm) (fig. 3).*

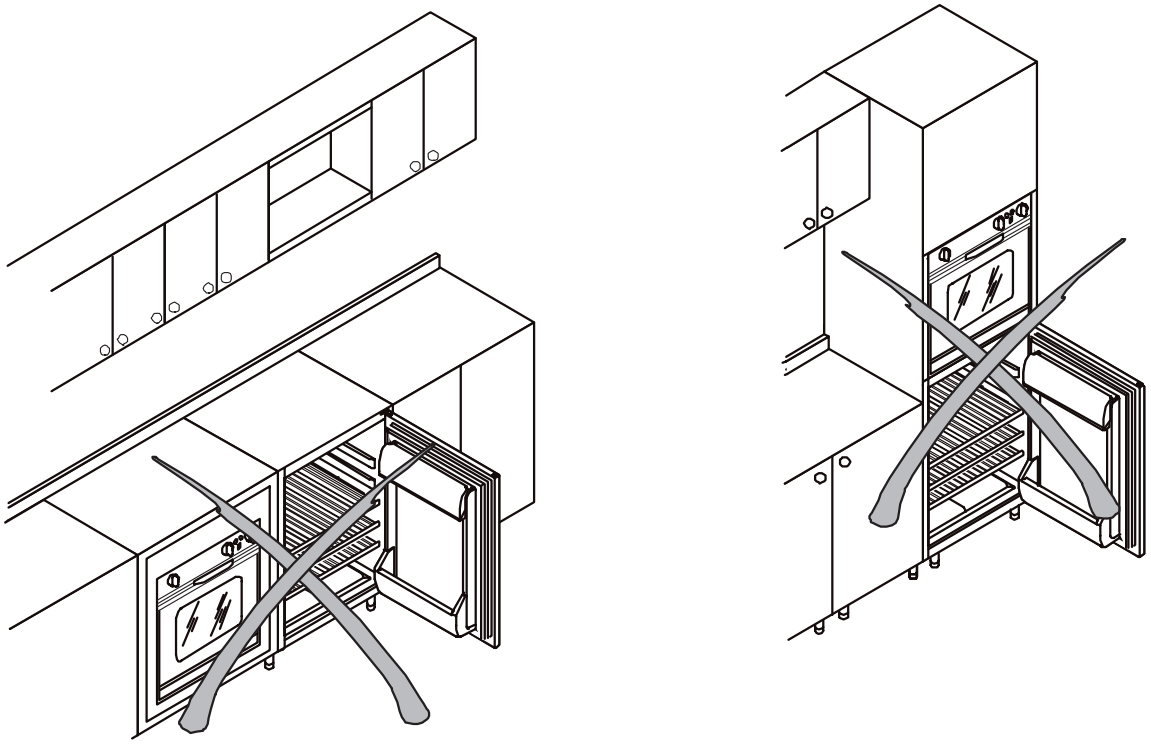
3



Es wird geraten, das Gerät in einem angemessenen Abstand zu Kühl- und Gefrierschränken aufzustellen, damit die Hitze die Funktionsweise dieser Geräte nicht beeinträchtigt (Abb. 4).

It is recommended that you install the appliance far from refrigerators and freezers so that the heat produced does not compromise the good operation of these appliances (fig. 4).

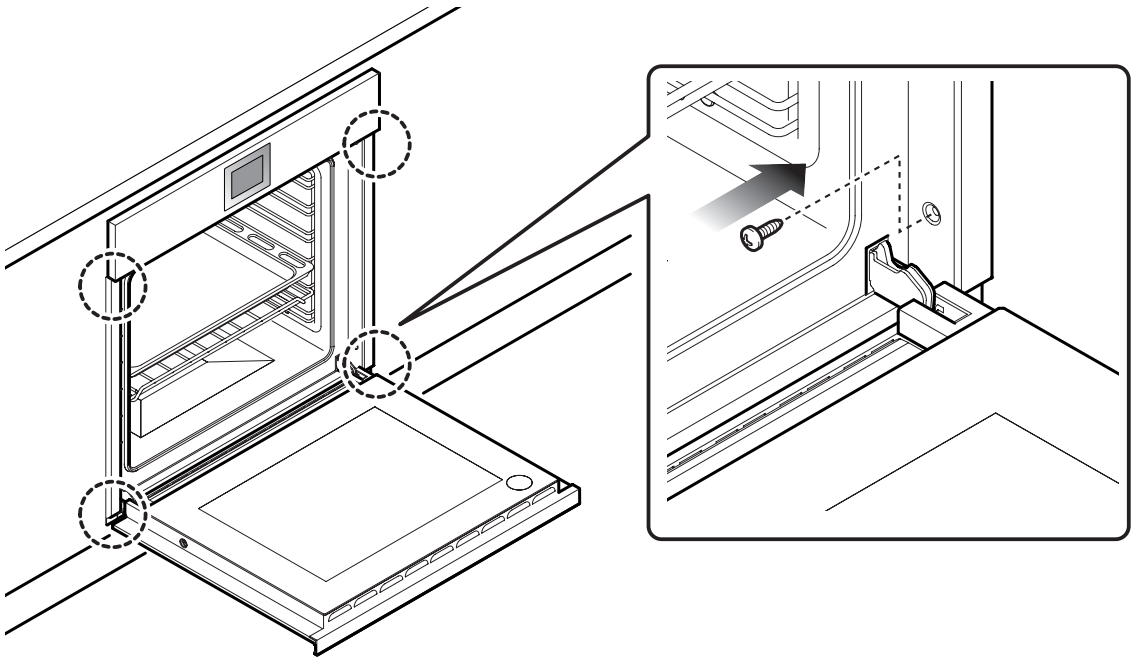
4



Die Installation abschließen, indem das Gerät seitlich am Möbelstück befestigt wird (Abb. 5).

Complete the installation by laterally fastening the appliance to the cabinet (fig. 5).

5



GEBRAUCH

SICHERHEITSHINWEISE

FÜR EINEN KORREKTEN UND SICHEREN GEBRAUCH

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Garen, Auftauen und Warmhalten von Speisen entwickelt und gebaut. Eine anderweitige Verwendung gilt als unsachgemäßer Gebrauch, der für Personen, Tiere und Sachen potentiell gefährlich ist. Außerdem kann das Gerät dadurch nicht reparierbare Schäden davontragen: In diesem Fall übernimmt der Hersteller keine Haftung und das Garantierecht ist ausgeschlossen.

Vor jeder Reinigungstätigkeit oder bei geplanter längerem Nichtgebrauch immer den elektrischen allpoligen Trennschalter ausschalten.

Wenn eine wie auch immer geartete Betriebsstörung auftritt, Gerät nicht mehr verwenden und ein autorisiertes Kundendienstzentrum benachrichtigen, dabei die Daten auf dem Typenschild mitteilen.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen und geistigen Behinderungen oder Sinneseinschränkungen vorgesehen, ebenso nicht für Personen ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse, außer eine Aufsichtsperson ist für deren Sicherheit verantwortlich und überwacht die Verwendung des Geräts oder gibt eine Anleitung für die Verwendung.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder teilen davon spielen.

Keine Lasten auf die offene Backofentür stellen und den Innenraum nicht zur Aufbewahrung von feuchten Nahrungsmitteln oder Objekte jedweder Art verwenden.

Der Bereich um den Backofeninnenraum kann sehr heiß sein, bei der Aufstellung oder Anbringung von Steckdosen, weiteren Elektrogeräten, Elektrokabeln, Rohrleitungen und anderen hitzeempfindlichen oder entflammbaren Materialien darauf achten.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE

This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking and defrosting food as well as keeping food warm. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Guarantee will be void.

Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.

This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.

Do not rest heavy objects on the oven's open door and do not use the cooking cavity to store moist food or any other type of object.

The area near the oven cavity may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable material in this area.

FÜR DAS GAREN

Gefahr von Verbrennungen!
Während des Betriebs und bis einige Minuten nach der Verwendung erreichen das Ofeninnere und einige Außenteile sehr hohe Temperaturen! Ohne angemessene persönliche Schutzvorrichtungen nicht mit diesen Teilen in Berührung kommen.

Verbrennungsgefahr!
Nicht die Heizelemente m Backofen berühren!

Verbrennungsgefahr!
Da während des Betriebs heiße Elemente des Backofens zugänglich sind, müssen Kinder von dem Gerät ferngehalten werden, um Verbrennungen und Brandwunden zu vermeiden.

Brandgefahr!
Während des Betriebs keine alkoholischen Flüssigkeiten und/oder Bestandteile in den Garraum einführen.

Das Gerät während des gesamten Betriebs überwachen.

Den Garraum nicht mit Aluminiumfolie oder ähnlichem auskleiden.

Für das Garen nur Behälter, Pfannen und Zubehör verwenden, das ausdrücklich für diese Verwendung vorgesehen ist, aus hitzebeständigem Material besteht und für die Verwendung mit Lebensmitteln geeignet ist.

Durch das Auslaufen einiger Stoffe in den Garraum (Bsp. Fruchtsäuren) können Flecken entstehen, die nicht mehr entfernt werden können, die die Leistung des Geräts jedoch nicht beinträchtigen.

Keine kalten Flüssigkeiten auf die Wände des Garraums gießen, wenn der Backofen in Betrieb ist: Der Temperaturwechsel könnte Schäden an den Innenwänden verursachen.

FOR COOKING

Burn hazard!
During operation and for a few minutes after use, the interior of the oven and some outer parts reach very high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protections.

Burn hazard!
Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Burn hazard!
Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds, children should be kept away.

Fire hazard!
Do not introduce liquids and/or alcoholic ingredients into the cooking cavity during operation.

Monitor the appliance during the entire time it is in operation.

Do not cover the oven cavity with aluminium foil or similar material.

For the cooking, use only containers, pans and accessories that have been specifically designed for this use, made of high-temperature-resistant materials and suitable for contact with foods.

The dripping of some substances in the oven cavity (e.g., fruit acids) may cause stains which cannot be removed, but the stains do not compromise the appliance's performance.

Do not splash or pour cold liquids on the walls of the cavity when the oven is operating: the thermal stress may damage the interior walls.

GEBRAUCH DES GERÄTS

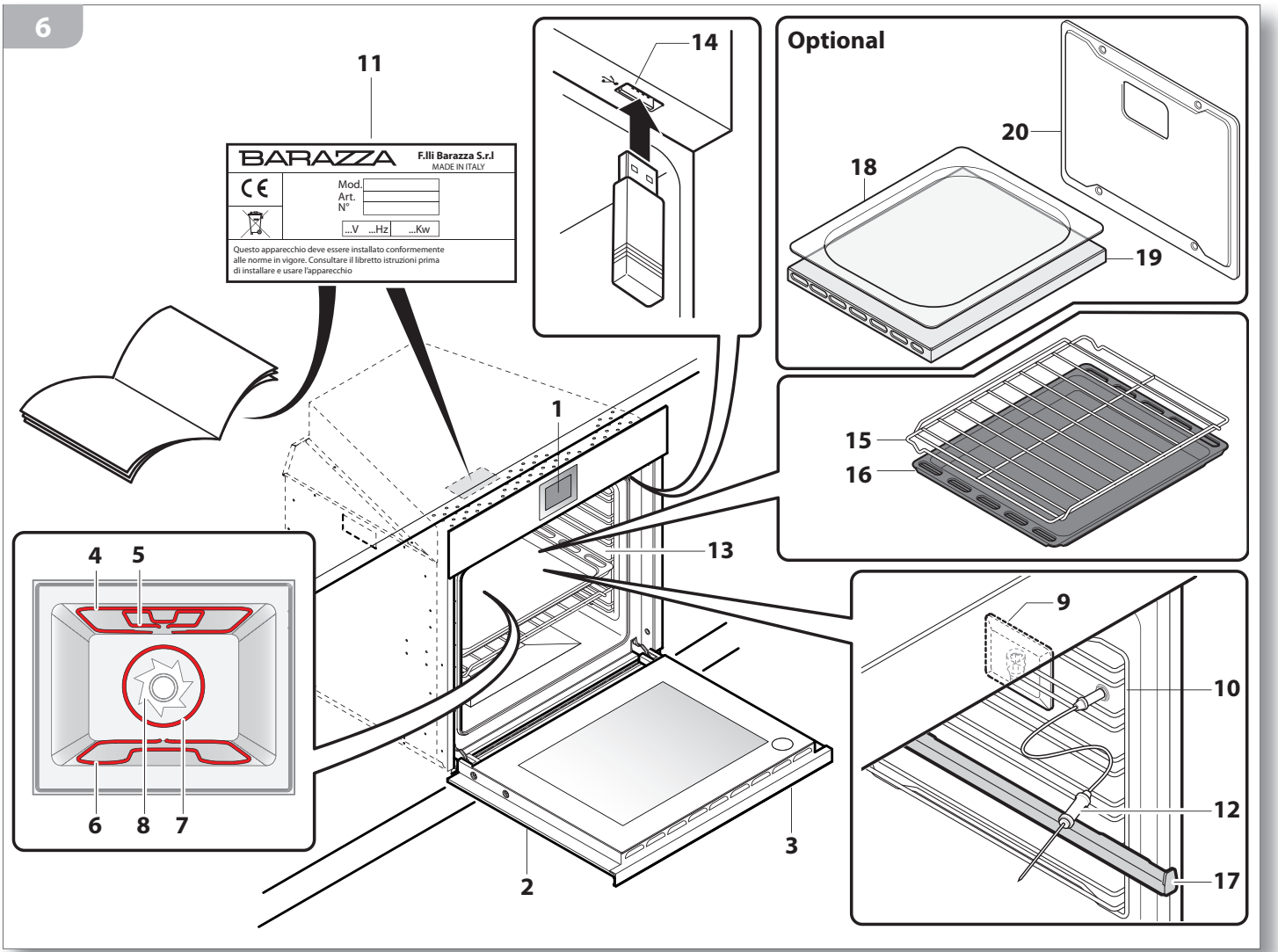
KENNEN LERNEN DES GERÄTS

1 Touch Screen Display
2 Backofentür
3 Griff (nur bei einigen Modellen)
4 klappbarer oberer Heizwiderstand
5 klappbarer Heizwiderstand Grill
6 unterer Heizwiderstand
7 Heizwiderstand Spirale
8 hinterer Lüfter
9 Glühbirne
10 Roste für Kochebenen
11 Typenschild
12 Temperaturfühler
13 Innenraum (Ofeninneres)
14 USB-Anschluss (ohne USB-Stick)
15 Rost: für das Abstellen von Behältern (feuerfeste Formen, Backformen, usw...) und Grillgerichte;
16 Fettpfanne: Für das Garen von Braten oder das Auslegen von Plätzchen, Brotprodukte oder ähnliches.
17 herausziehbare Führungsschienen
18 Backblech aus Pirex® (optional)
19 Pizzablech (optional)
20 Selbstreinigende Platten (optional)

USING THE APPLIANCE

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

1 Touch Screen display
2 oven door
3 handle (some models only)
4 drop-down upper heating element
5 drop-down grill heating element
6 lower heating element
7 circular heating element
8 rear fan
9 lamp
10 cooking level racks
11 data plate
12 temperature probe
13 cavity (oven interior)
14 USB connection (pen drive not included)
15 rack: to support the containers (oven dishes, moulds, etc.) and foods to be grilled;
16 drip tray: for cooking roasts or supporting biscuits, bread products and the like.
17 telescopic oven rails
18 Pyrex® baking tray (optional)
19 pizza plate (optional)
20 self-cleaning panels (optional)



GUT ZU WISSEN, DASS

Das Gerät entspricht den Anforderungen der Energiesparrichtlinien. Während der Nachtstunden oder wenn nicht die Funktion "Abfolge von 10 Bildern" eingestellt ist (siehe Menü "System"), wird die Elektronik automatisch deaktiviert. Beim Berühren des Touch Screen wird der Neustart des Betriebssystems ausgelöst und nach wenigen Sekunden ist das Gerät wieder aktiv.

Um die Sicherheit des Bedieners zu garantieren, ist die Software auf die Funktionsweise "Demo Mode" eingestellt. Die Heizelemente des Ofens sind deaktiviert, diese Vorsichtsmaßnahme schützt den Nutzer vor der ersten Nutzung vor Verbrennungsgefahren. Der Demomode darf erst deaktiviert werden (Vorgehensweise siehe Abb. 19), nachdem die gesamte Bedienungsanleitung gelesen und der korrekte Betrieb des Geräts verstanden wurde.

Das erste Einschalten bei leerem Backofen erfolgen muss, mit Höchsttemperatur für zirka 60 Minuten.
Während dieser Zeit können aus dem Backofen Rauch oder unangenehmer Geruch entweichen: Dies liegt an der Verbrennung der Fette, die in der Fabrik für die Herstellung des Ofens verwendet werden, Räume lüften. Den Innenraum bei geschlossener Tür komplett auskühlen lassen und Vorderseite, Zubehör und Innenraum des Backofens sorgfältig reinigen, nach den Anweisungen im entsprechenden Kapitel.

Während des Garens startet automatisch ein Tangentialgebläse zur Kühlung: Seine Funktion ist es, die Oberflächen des Backofens abzukühlen und die normale Dampfbildung im Inneren des Garraums zu verhindern. Nach dem Abschalten des Geräts bleibt das Gebläse in Betrieb, bis der Ofen abgekühlt ist, so wird ein Überhitzen des Möbelstücks vermieden.

Bei den Modellen mit automatischer Türöffnung befinden sich Wärmeschutzvorrichtungen aus Silikon im Inneren der Tür, die gefährliche Verbrennungen vermeiden (für Einzelheiten siehe Abb. 16a- Det.2).

Bei einem Stromausfall bleiben alle Einstellungen des Systems erhalten, mit Ausnahme der Einstellungen zum gerade durchgeführten Garvorgang. Befindet sich der Backofen in der Betriebsart "AUTOMATISCHE Koch-Funktion", erscheint nach wiederhergestellter Stromversorgung auf dem Display die entsprechende Aufforderung, den Garvorgang mit der MANUELLEN Koch-Funktion fortzusetzen (Abb. 7).

Sind seit Beginn der manuellen Koch-Funktion mehr als 4 Stunden vergangen und der Vorgang wurde nicht unterbrochen, schaltet sich der Backofen automatisch aus, außer, der Nutzer möchte den Kochvorgang fortsetzen (Abb. 8).

Im Fall einer Betriebsstörung wird der Kochvorgang automatisch unterbrochen und auf dem Display wird die Diagnose der Ursache angezeigt, die mittels USB-Anschluss heruntergeladen und an den Kundendienst geschickt werden kann, um die Eingriffszeiten zu verkürzen (Abb. 9).

USEFUL INFORMATION

This appliance conforms to energy saving guidelines. During the night or when the function "sequential tracking of 10 images" is not set (see the "System" menu), the electronics automatically deactivate. The appliance resumes operation a few seconds after touching the Touch Screen; this time interval is necessary for the operating system to restart.

In order to guarantee the safety of the user, the software is configured with the demonstrative modality "Demo mode". This means the heating elements are deactivated, preventing the risk of accidental burning before the first use. It is recommended that you only deactivate the demonstrative modality (see fig. 19) when you have read the whole manual thoroughly and understand how to use the appliance correctly.

The oven must be empty when lit for the first time, and it should be set at maximum temperature for about 60 minutes. During this time the oven may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the oven), so the room should be aired well during its operation. Allow the oven cavity to cool completely with the door closed and thoroughly clean the front panel, accessories and interior of the cavity following the procedures indicated in the respective chapter.

A tangential cooling fan starts automatically during cooking in order to cool the oven surfaces and eliminate the normal formation of steam inside the cavity. After the appliance has been switched off the fan remains in operation until the oven cools, thus preventing the cabinet from overheating.

In models with automatic door opening, silicone thermal protections located inside the door prevent dangerous burns (for details, see fig. 16a - det.2).

In the event of a blackout, the system maintains all the settings except for those regarding the cooking in progress. If the oven was operating in the "AUTOMATIC cooking" mode, when power is restored the request regarding continuation of cooking in MANUAL mode appears on the display (fig. 7).

Four (4) hours after manual cooking has been started, provided that the manual cooking has not been interrupted, the oven switches off automatically unless the user desires to continue cooking (fig. 8).

In case of incorrect operation the cooking function stops automatically and the cause appears on the display and can be downloaded through the USB port and sent to the after-sales service to make repairs quickly (fig. 9).

7

8

9

EINIGE RATSCHLÄGE FÜR DAS KOCHEN

- Die zu garenden Speisen in den Behältern oder der Fettpfanne möglichst gleichmäßig verteilen, nicht zuviel einfüllen. Bei der Verwendung mehrerer Roste/Fettpfannen, diese in einigem Abstand einschieben, um eine gute Luftzirkulation zu ermöglichen (Abb. 10): In diesem Fall die Kochart "Mehrere Ebenen" verwenden und eine längere Garzeit einplanen (zirka 15 Minuten mehr).
- Während des Garens die Ofentür möglichst selten öffnen.
- Bei MANUELLER Koch-Funktion wird geraten, den Backofen vorzuheizen.
- Wenn man in der Betriebsart "MANUELLE Koch-Funktion" kochen möchte, ist es wichtig, Kochart, Gardauer, Temperatur und Ebene (Abb. 11), auf der man den Rost oder die Fettpfanne einschieben möchte, sorgfältig zu wählen.

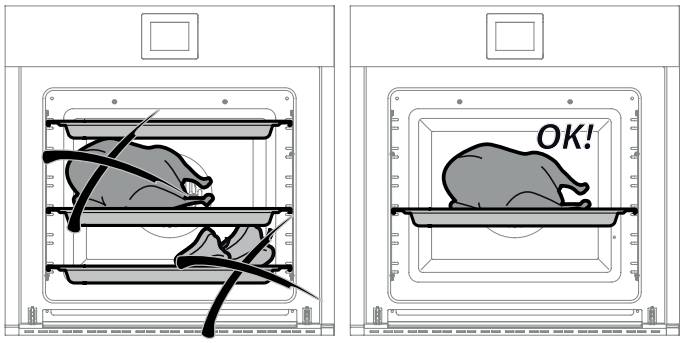
Für Richtwerte die Tabellen "Tabelle Ratschläge für manuelle Koch-Funktionen" auf S. 21 beachten, ebenso "Tabelle Symbole für Kochart" auf S. 22.

SOME COOKING SUGGESTIONS

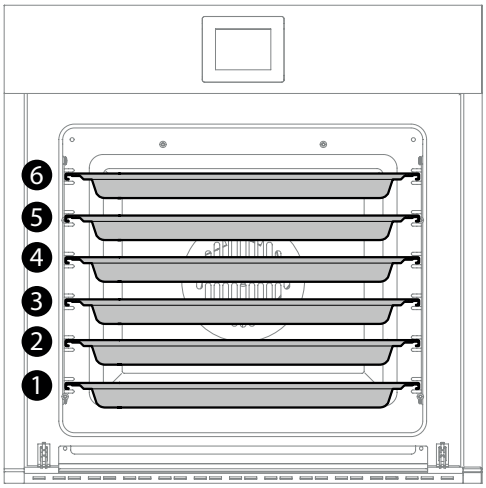
- *Arrange the food to be cooked in the containers or on drip tray in a well-distributed uniform manner without overloading. If several racks/drip trays are being used, space them well in order to allow good air circulation (fig. 10): in this case use the "Multilevel" cooking mode and increase the cooking time (by about 15 minutes).*
- *Open the oven door as little as possible when cooking.*
- *When using the MANUAL cooking mode, it is recommended that you place the food in the oven once it has reached the cooking temperature.*
- *If you would like to use the "MANUAL cooking" mode, it is important that you carefully select the cooking type, cooking time, temperature and level (fig. 11) on which to position the rack or drip tray.*

For additional suggestions, see the "Manual cooking suggestions table" on page 21 and the "Cooking type symbols table" on page 22.

10



11



- Die Temperatur immer auf den kleinsten Wert einstellen und bei Bedarf während des Garvorgangs erhöhen.
- Das Gewicht der zu bratenden Speisen muss gleich oder höher 1 kg sein.
- Sehr magerem Fleisch in verschlossenen Pfannen garen, damit es weicher bleibt. Darüber hinaus wird empfohlen, ein wenig Wasser in die Bratpfanne zu geben.
- Nach der Hälfte der Garzeit den Braten wenden und von Zeit zu Zeit mit der Bratflüssigkeit bestreichen.

Für eine optimale Leistung während des Grillbetriebs, wird empfohlen, die Temperatur unter 200°C zu halten.

- *Always set the temperature at the lowest value and increase it during the cooking, if necessary.*
- *The weight of the food to be roasted must be at least 1 kg.*
- *If the meat is very lean, arrange it in a covered oven dish in order to keep it as tender as possible. It is also recommended that you add a bit of water to the cooking pan.*
- *Halfway through the cooking, turn the roast over and coat it with the gravy every now and then.*

For a good result using grill function, it is recommended to set the temperature at a value lower than 200°C.

VERWENDUNG DES TOUCH SCREEN DISPLAY

USING THE TOUCH SCREEN DISPLAY

ANFANGSBILDSCHIRM

INITIAL SCREEN

12

Sicherheitstaste
Safety button

Lichttaste
Light button

MANUELLE Koch-Funktion
MANUAL Cooking

Menü EDIT
EDIT Menu

Taste nicht aktiv
Button not enabled

Taste Türöffner
(Modelle mit Automatiktür)
Taste Screensaver
(Modelle mit Griff)
Door-opener button
(versions with automatic door)
Screensaver button
(versions with handle)

AUTOM. Koch-Funktion
AUTOMATIC cooking

Menü EINSTELLUNGEN
SETTINGS Menu

Symbole des Touch Screen Display

Bestätigung der ausgeführten Wahl:

Die ausgeführte Wahl annullieren:

Rückkehr zum vorherigen Bildschirm:

Durchlaufen der verschiedenen Punkte:

Symbols of the Touch Screen display

Confirm the selection made:

Cancel the selection made:

Return to the previous screen:

Scroll through the various items:

Um die Funktionen des Touch Screen Display zu aktivieren, genügt ein leichter und kurzer Druck auf die entsprechenden Symbole. In numerischen Feldern (Bsp. Einstellung der Zeit) kann durch kurzes wiederholtes Drücken der Symbole "+" oder "-" jeweils um eine Einheit erhöht/vermindert werden, oder, um die Einstellung schneller vorzunehmen, die Taste ständig gedrückt gehalten werden.

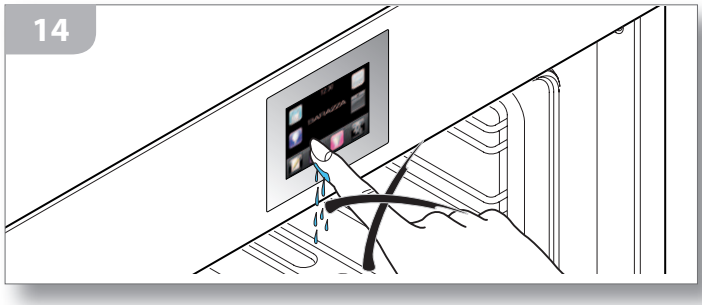
To activate the functions of the Touch Screen display, just press lightly on the corresponding icons. In the numerical fields (e.g.: time setting) you can increase/decrease the value by one unit at a time with quick and repeated touches on the symbols "+" or "-" or, in order to advance more quickly, by pressing the button continuously.

Auf den Bildschirmen, auf denen die Taste zur Bestätigung (Bsp. Einstellung der Sprache oder der Zeit - Abb.13) nicht vorgesehen ist, die gewünschten Symbole/Werte auswählen; Sie bleiben im Speicher, wenn man einfach mit der Taste den Bildschirm verlässt.

In the screens where the confirmation button is not included (e.g.: language or time setting - fig.13), select the desired icons/values; they will be stored simply by exiting the screen with the button.

13

14



Das Touch Screen Display nicht mit nassen oder schmutzigen Händen verwenden (Abb.14).

Avoid using the Touch Screen display with wet or dirty hands (fig.14).

VERSCHIEDENE FUNKTIONEN

Sicherheitstaste
Durch Drücken des entsprechenden Symbols (Abb.15) können die Funktionen des Touch Screen Display blockiert werden, dadurch wird vermieden, dass die Einstellungen versehentlich aktiviert oder geändert werden. Dies ist auch eine nützliche Sicherheitseinrichtung, wenn Kinder im Haus sind.

VARIOUS FUNCTIONS

Safety button
By pressing the respective icon (fig.15), you can lock the functions of the Touch Screen display, thus preventing the accidental activation or modification of the settings. This is a useful safety precaution when there are children in the house.

15

Lichttaste
Durch Drücken dieses Symbols wird das Licht im Innenraum an- oder ausgeschaltet.

Türöffner (nur bei entsprechend ausgerüsteten Modellen)
Durch Drücken dieses Symbols öffnet sich die Ofentür automatisch teilweise; die komplette Öffnung muss manuell durch Greifen der Tür an den Wärmeschutzvorrichtungen vorgenommen werden (Abb.16a -Det.2).

Bei den Modellen mit traditioneller Öffnung muss die Tür zum Schließen fast bis zur vollständigen Schließung geführt werden; die endgültige Schließung erfolgt automatisch. Wenn die Tür nicht vollständig geöffnet wurde, schließt sie sich nach 5 Sek. wieder automatisch.

Versuchen Sie während der automatischen Bewegung nicht, die Öffnung bzw. Schließung gewaltsam herbeizuführen.

Bei den Modellen mit automatisierter Tür kann die Öffnung bei fehlender Stromversorgung mit den nötigen Vorsichtsmaßnahmen gegen Verbrennungen manuell vorgenommen werden; greifen Sie dazu bei Modellen mit seitlich öffnender Tür die unteren Ecken (Abb.16a-Det.1) bzw. die oberen Ecken bei den traditionellen Modellen; zudem sollten Sie eventuell angrenzende Türen öffnen, um besser zugreifen zu können (Abb.16b).

Light button
Pressing this icon turns on/off the light inside the oven cavity.

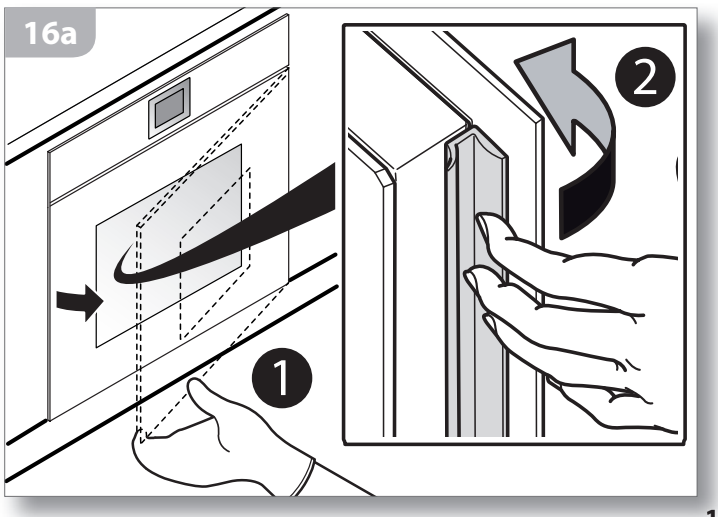
Door-opener (only on some models)
By pressing this icon, the oven door is automatically, partially opened; complete opening of the door must be carried out manually by gripping it where the thermal protections are located (fig.16a -det.2).

With models featuring traditional door openings, you must guide the door until it is almost closed; complete door closure takes place automatically. In the instance where the door is not completely open, it will automatically re-close after 5 seconds.

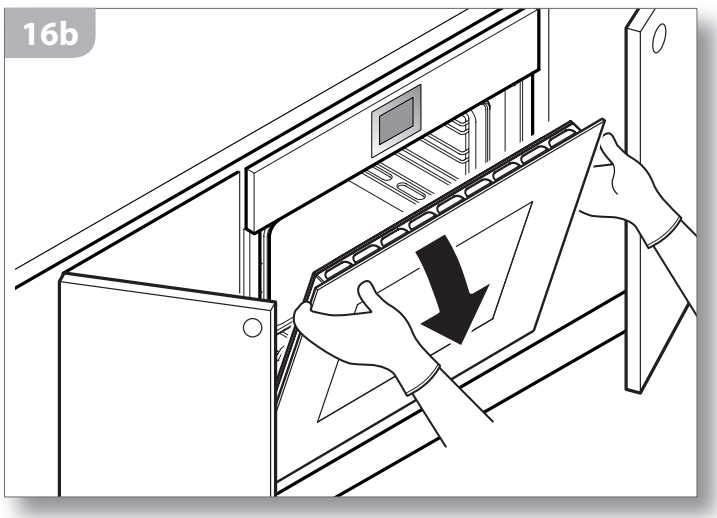
Do not force the opening or closing of the door when in automatic mode.

With models featuring automated door openings, in the instance of a blackout, taking care not to burn yourself, you are able to open the door by gripping it by the lower corner if it is a side-opening door (fig.16a-det.1), by the upper corners if it is a traditional drop-down door, opening any adjacent units in order to facilitate access (fig.16b).

16a



16b



ANFANGSEINSTELLUNGEN

Sprache einstellen

INITIAL SETTINGS

Set the language

Datum und Zeit einstellen

Set the date and time

Aktivieren der Heizwiderstände

Um die Funktionsweise "Demo Mode" zu aktivieren/ deaktivieren, das Passwort "DEMO" eingeben.

Activate the heating elements

To activate/deactivate the demonstrative modality "Demo Mode", type in the password "DEMO".

MANUELLE KOCH-FUNKTION

Die Einstellungen der MANUELLEN Koch-Funktionen müssen vollständig vom Nutzer eingestellt werden:
- Art des Kochvorgangs
- Temperatur
- Dauer des Kochvorgangs
- Ende Zeit des Kochens
- Einstellungen Temperaturfühler.

Auf S. 21 ist eine Tabelle mit Richtwerten zu Temperatur und Gardauer verfügbar.

Vorgang zur Verwendung - Einstellung der Parameter (Abb. 20-21):

Wenn der Temperaturfühler verwendet werden soll, diesen in die zu garende Speise einführen (Abb. 21a), bevor mit dem Garvorgang begonnen wird, anschließend, können die Parameter des Temperaturfühlers auch bei begonnenem Garvorgang eingestellt werden (Temperatur und Zeit - siehe Abb. 21b).

Art des Kochvorgangs: aktiviert die verschiedenen Heizwiderstände des Garraums, um unterschiedliche Kochergebnisse je nach den zu garenden Speisen zu erhalten ("Tabelle Symbole für Kochart" S. 22 beachten).

Temperatur: Einstellung der Gartemperatur, der Vorgabewert ist 180°C, er kann mit den Tasten "+" und "-" nach Belieben verändert werden (Bereich 50°-250°C).

Dauer: Einstellung der Gartemperatur, der Vorgabewert ist "OFF". Mit dieser Einstellung arbeitet der Backofen durchgehend für höchstens 4 Stunden, anschließend schaltet er sich automatisch ab, wenn kein Eingriff erfolgt. Zum Einstellen der Gardauer "+" oder "-" drücken (vom Minimum von 1 Minute bis zum Maximum von 4 Stunden).

Ende Zeit des Kochens: Gibt die Zeit an, in der das Gericht fertig sein soll. Wird eine Zeiteinstellung vorgenommen, beginnt der Ofen nicht bei "START", sonder anschließend, je nach eingestellter Gardauer und der Zeit, in der das Gericht fertig sein soll.

Bsp. eingestellte Gardauer: ***1 Stunde und 30 Minuten,*** *eingestelltes Ende des Kochens:* ***13:00*** *(Zeit, zu der das Gericht fertig sein soll) -> der Backofen startet den Garvorgang automatisch um* ***11:30 Uhr***

Der Vorgabewert ist "OFF", mit dieser Einstellung beginnt der Backofen sofort ohne Verzögerung mit dem Garen. Die Zeit, in der das Gericht fertig sein soll, kann mit den Tasten "+" oder "-" nach belieben eingestellt werden (vom Minimum nach 1 Minute bis zum Maximum nach 24 Stunden).

MANUAL COOKING

The MANUAL cooking parameters must be completely set by the user:
- *cooking type*
- *temperature*
- *cooking time*
- *cooking end time*
- *temperature probe settings.*

On page 21 you will find a table with approximate cooking times and temperatures.

Operating procedure - setting the parameters (fig. 20-21):

If you would like to use the temperature probe, insert it in the food to be cooked (fig. 21a) before starting the cooking and then, even after cooking has started, set the parameters regarding the temperature probe (temperature and time- see fig. 21b).

Cooking type: *activates the various heating elements of the oven cavity to obtain different cooking results according to the foods being cooked (see "Cooking type symbols table" on page 22).*

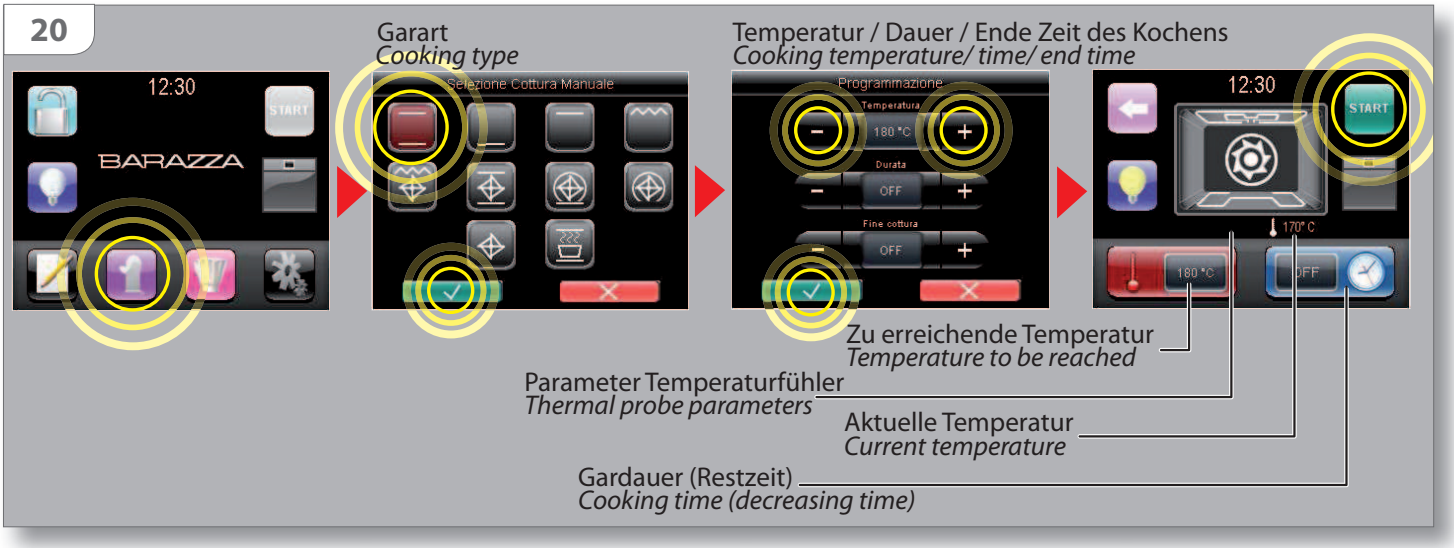
Temperature: *set the cooking temperature, the default value is 180°C; this variable can be set as desired with the "+" and "-" buttons (range: 50°-250°C).*

Cooking time: *set the cooking time, the default value is "OFF"; with this setting the oven operates continuously for a maximum of 4 hours after which, if no intervention is made, the oven switches off automatically. To set the cooking time, press "+" or "-" (from a minimum of 1 minute to a maximum of 4 hours).*

Cooking end time: *indicate the time at which you would like the food to be ready. If we set a time, the oven will not start when "START" is pressed but later, based on the cooking time set and the time at which you would like the food to be ready.*

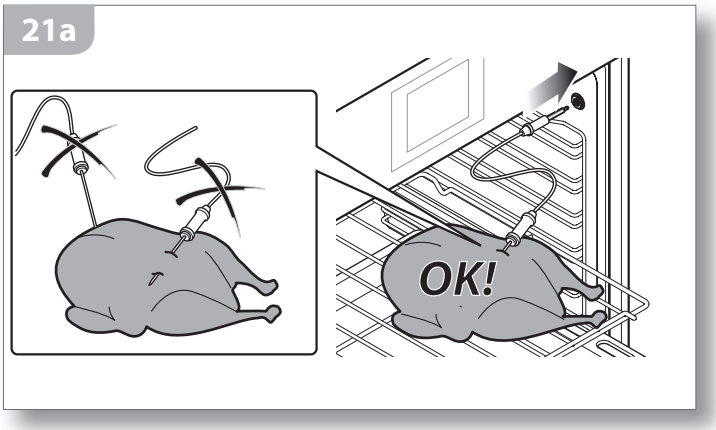
Example: cooking time set: ***1 hour and 30 minutes****, cooking end time set:* ***13:00*** *(time at which you would like the food to be ready) -> the oven will automatically start cooking at* ***11:30***

The default value is "OFF"; with this setting the oven will immediately begin cooking without any delay. The time at which you would like the food to be ready can be varied as desired using the "+" or "-" buttons (from a minimum of 1 minute later up to a maximum of 24 hours).



Einstellungen Temperaturfühler: ein Nahrungsmittel, besonders wenn es aus einem großen Stück besteht *(Bsp. Geflügel)* , beginnt zuerst von außen zu garen, anschließend dringt die Wärme auch in die Tiefe vor und gart auch den inneren Teil, d.h. den «Kern» des Gerichts: Der Temperaturfühler ist ein Nadel, die tief in das Gericht eingeführt wird, um die Innentemperatur während des Garvorgangs zu messen: liegt diese für zirka 10 Minuten bei 70-80°C ist das Gericht sicher gar, sowohl innen als auch außen (Achtung! Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte und können von Nahrungsmittel zu Nahrungsmittel unterschiedlich sein).
Die einzustellenden Werte sind daher die Temperatur, die im "Kern" erreicht werden soll und über welchen Zeitraum diese gehalten werden muss.
Während des Garvorgangs sind diese Werte ständig auf dem Touch Screen Display zu sehen.
Nach Erreichen der eingestellten Temperatur und dem Halten über die eingestellte Zeit wird ein akustisches Signal ausgegeben und man kann entscheiden, ob der Garvorgang fortgesetzt oder beendet werden soll.
Nur den mit dem Gerät mitgelieferten Wärmefühler verwenden.

Temperature probe settings: *food, especially large pieces (e.g. poultry), begins cooking on the outside first, and then the heat penetrates into the depth as well, cooking the interior part known as the "core" of the food. The thermal probe is a shaft to be inserted deep into the food in order to detect its interior temperature during cooking: when the interior temperature remains at 70-80°C for about 10 minutes, the food will certainly be cooked, both internally and externally (Caution! The times and temperatures are approximate and vary from food to food).*
The values to be set are thus the "core" temperature to be reached and the amount of time for which this temperature must be maintained.
During the cooking, these values are always visible on the Touch Screen display. Once the temperature has been reached and maintained for the set time, an acoustic signal is emitted and you can decide whether or not to continue cooking.
Only use the temperature probe recommended for this oven.



Start: Durch Drücken des Symbols beginnt der Garvorgang nach der zuvor eingestellten Programmierung.

Stop: Durch Drücken des Symbols wird der Garvorgang unterbrochen.

Start: *pressing this icon starts the cooking according to the programme set previously.*

Stop: *pressing this icon interrupts the cooking.*

Einstellungen ändern (Abb. 22)
Die eingestellten Kochparameter können während des Garvorgangs jederzeit geändert werden.

Changing the settings *(fig. 22)*
The set cooking parameters can be changed at any time during the cooking.

22

Speicherung (Abb. 23)
Am Ende des Garvorgangs wird gefragt, ob man den soeben abgeschlossenen Kochvorgang mit allen durchgeführten Änderungen (Bsp. Temperaturänderung während des Garvorgangs) speichern möchte.
Der gespeicherte Vorgang wird mit einer allgemeinen fortlaufenden Bezeichnung benannt RCT_01, RCT_02,. usw.... bis zum Maximum von 36.
Jeder Vorgang kann umbenannt oder gelöscht werden, durch Drücken von "EDIT", oder aufgerufen und verwendet werden, durch Drücken von "AUTOMATISCHE Koch-Funktion".

Storing the settings *(fig. 23)*
When the cooking is finished you are asked if you would like to store the cooking procedure which just ended, including all the changes made (e.g.: change of temperature during the cooking).
The stored procedure will be named with a generic progressive name RCT_01, RCT_02.. etc. up to a maximum of 36.
Each procedure can be renamed or deleted by pressing "EDIT" or recalled and used by pressing "AUTOMATIC cooking".

23

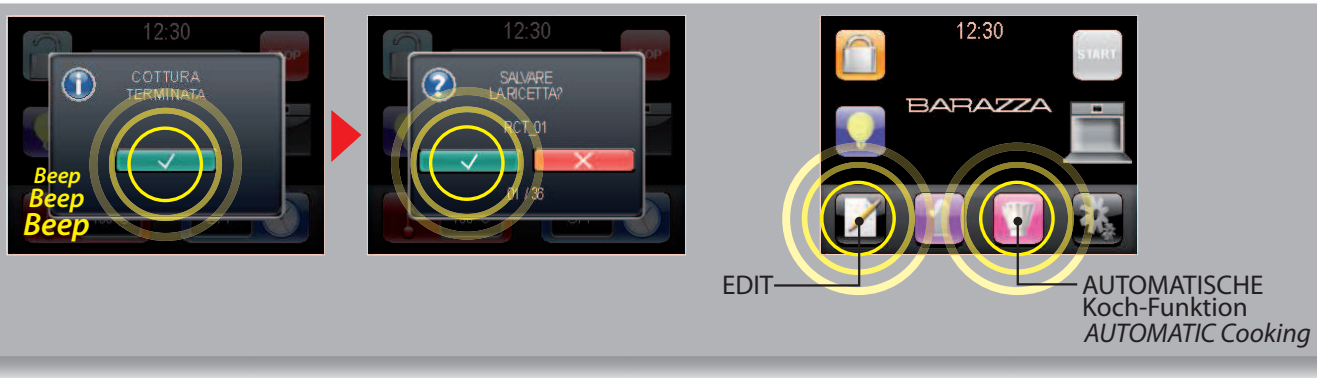


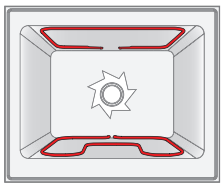
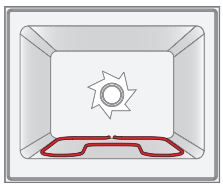
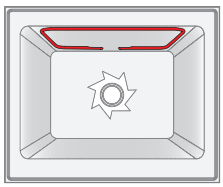
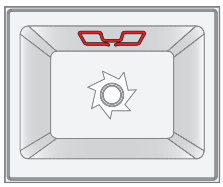
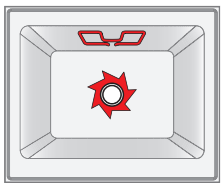
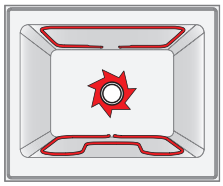
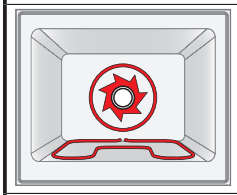
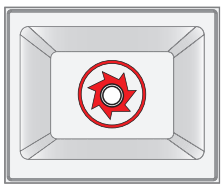
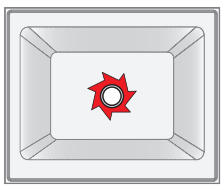
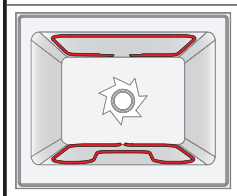
Tabelle Ratschläge für manuelle Koch-Funktionen / Manual cooking suggestions table

Die nachfolgende Tabelle gibt Richtwerte an: Die Garzeiten können von vielen verschiedenen Faktoren abhängen. Wird auf mehreren Ebenen gleichzeitig gekocht, können sich die Zeiten um zirka 15 Minuten verlängern.

The following table is approximate: the cooking times may be affected by multiple factors. If the cooking is being carried out on several levels simultaneously, the cooking times can be increased by about 15 minutes.

ART DES GERICHTS *FOOD TYPE*			Dauer *Cooking time*	Temperaturen Luft *Air*	Temperaturen Kern *Core*	Stufe *Level (fig./abb.10)*
Erster Gang / *First courses*						
Lasagne (0,5 kg)	*Lasagne (0.5 kg)*		50′	160°C	-	2
Cannelloni (0,5 kg)	*Cannelloni (0.5 kg)*		45′	180°C	-	2
Gemüse / *Vegetables*						
Kartoffeln, Zucchini (0,5 kg)	*Potatoes, zucchini (0.5 kg)*		50′ ÷ 60′	170°C	-	2
Fisch / *Fish*						
Zahnbrassen, Forellenfilet (0,5 kg)	*Dentex, fillet of trout (0.5 kg)*		25′	180°C	-	3
Lachsfilet (0,5 kg)	*Fillet of salmon (0.5 kg)*		30′	190°C	-	2
Thunfischfilet, Meeräsche (0,5 kg)	*Fillet of tuna, mullet (0.5 kg)*		25′ ÷ 35′	180°C	-	2
Brotprodukte / *Bread products*						
Fladen, gefüllte Teigwaren (0,25 kg)	*Salted focaccia, folded stuffed pizza (0.25 kg)*		20′	210°C	-	2
Brot (0,25 kg)	*Bread (0.25 kg)*		25′	220°C	-	2
Pizza (0,25 kg)	*Pizza (0.25 kg)*		15′+10′	230°C	-	2
Pastete (0,25 kg)	*Pies (0.25 kg)*		35′	200°C	-	2
Kuchen / *Cakes*						
Mürbeteigkuchen (0,25 kg)	*Tart (0.25 kg)*		20′	170°C	-	2
Apfelkuchen, Sandkuchen (0,25 kg)	*Apple cake, Sponge cake (0.25 kg)*		35′ ÷ 40′	170°C	-	1-2
Plätzchen, salziges Hefegebäck (0,25 kg)	*Biscuits, Small focaccia (0.25 kg)*		15′	170°C	-	2
Plum Cake (0,25 kg)	*Plum cake (0.25 kg)*		60′	170°C	-	2
Fleisch / *Meat*						
Schweinebraten (1 kg)	*Roast pork (1 kg)*		90′	170°C	75°C 80°C	2
Kalbs-, Lammbraten (1 kg)	*Roast lamb, veal (1 kg)*		90′ ÷ 100′	190°C		2
Bratgeflügel (1 kg)	*Roast chicken (1 kg)*		60′	190°C		2
Hackbraten (1 kg)	*Meatloaf (1 kg)*		70′	180°C		2
Koteletts (1 kg)	*Ribs (1 kg)*		25′+15′	200°C	-	4

Tabelle Symbole für Kochart / *Cooking type symbols table*

		**Herkömmliches Garen** Oberer Heizwiderstand + unterer Heizwiderstand. Garen jeder Art von Gericht, ideal für Hefekuchen, Pizza, Braten und Auflauf.	***Traditional cooking*** *Upper heating element + lower heating element. Cooking of any kind of dish; ideal for leavened cakes, pizzas, roasts and flans.*
		**Garende/Aufwärmen** Nur unterer Heizwiderstand. Fertigbacken von Plätzchen, Mürbeteigkuchen und Pasteten und zum Aufwärmen von Speisen.	***Final cooking/heating*** *Lower heating element only.* *Finishing off cooking biscuits, tarts and pies and heating drinks.*
		**Anbraten** Nur oberer Heizwiderstand. Bräunen der Oberfläche von Speisen (Bsp. Lasagne, Nudel- oder Gemüseauflauf).	***Browning*** *Upper heating element only.* *Browning the surfaces of foods (e.g.: lasagne, pasta or vegetable flans).*
		**Herkömmlicher Grill** Nur mittlerer oberer Heizwiderstand. Garen von Fleisch von mittlerer/geringer Dicke und Rösten von Brot.	***Traditional grill*** *Central upper heating element only.* *Cooking meats with small/medium thickness and toasting of bread.*
		**Grill mit Gebläse** Nur oberer mittlerer Heizwiderstand + Gebläse. Garen von Fleisch mit großer Dicke und besonders umfangreichen Speisen.	***Fan grill*** *Fan + central upper heating element only.* *Cooking of thick meat and high-volume foods.*
		**Intensivgaren** Oberer Heizwiderstand + unterer Heizwiderstand + Gebläse. Schnelles und einheitliches Garen auch für empfindliche Zubereitungen wie Plätzchen und Gebäck.	***Intensive cooking*** *Upper heating element + lower heating element + fan. Rapid and even cooking for delicate foods such as biscuits and cakes.*
		**Schnellaktivierung oder Vorheizen** Heizwiderstand Spirale + unterer Heizwiderstand + Gebläse. Kombiniertes Garen, daher schneller. Aufheizen des Backofens in wenigen Minuten.	***Rapid activation or preheating*** *Circular heating element + lower heating element + fan. Combined and thus quicker cooking. Heating of the oven in just a few minutes*
		**Mehrere Ebenen** Heizwiderstand Spirale + Gebläse. Garen von Speisen mit gleichen oder unterschiedlichen Eigenschaften, die auf mehrere Ebenen verteilt sind (bis zu 3 Ebenen gleichzeitig).	***Multilevel*** *Circular heating element + fan.* *Cooking of similar or different foods placed on different shelves (up to 3 levels at a time).*
		**Schnellauftauen** Erlaubt das Auftauen von Speisen in kurzer Zeit auf optimale Art.	***Rapid defrosting*** *Lets you perfectly defrost foods quickly.*
		**Warmhalten von Speisen** Hält eine konstante Temperatur von 80°C.	***Keeping food warm*** *Maintains a constant temperature of 80°C.*

AUTOMATISCHE KOCH-FUNKTION

Die AUTOMATISCHE Koch-Funktion erlaubt den Zugriff auf verschiedene bereits fertige Garvorgänge, durch einfaches Auswählen des entsprechenden Symbols für die zu garende Speise, ohne sich um die Einstellung von Parametern zu kümmern (Abb. 24 und 25).

Die Kochvorgänge laufen vollständig automatisch ab, für die Vollständigkeit sind jedoch in der Tabelle auf S. 25 Angaben zu den Parametern aufgeführt, die der Backofen zum Garen der Speisen automatisch einstellt.

Die Software von VELVET wird ständig weiterentwickelt und aktualisiert. Daher kann es sein, dass in Ihrem Backofen weitere Rezepte gespeichert sind, die in der Tabelle auf S. 25 oder den Abb. 24 und 25 nicht aufgeführt sind.
Daneben können regelmäßig neue automatische Rezepte zum Download von der Website **www.barazzasrl.it** verfügbar sein (siehe Menü "EINSTELLUNGEN" - S. 27 - Kap. "Aktualisieren Software" oder Kap. "Datenübertragung").

AUTOMATIC COOKING

The AUTOMATIC Cooking function allows you to access various cooking procedures already set up simply by selecting the icon corresponding to the food to be cooked, without worrying about setting any parameters (fig. 24 and 25).

The cooking procedures are completely automatic; however, for completeness, the table on page 25 provides some indications on the parameters that the oven sets automatically in order to cook the foods.

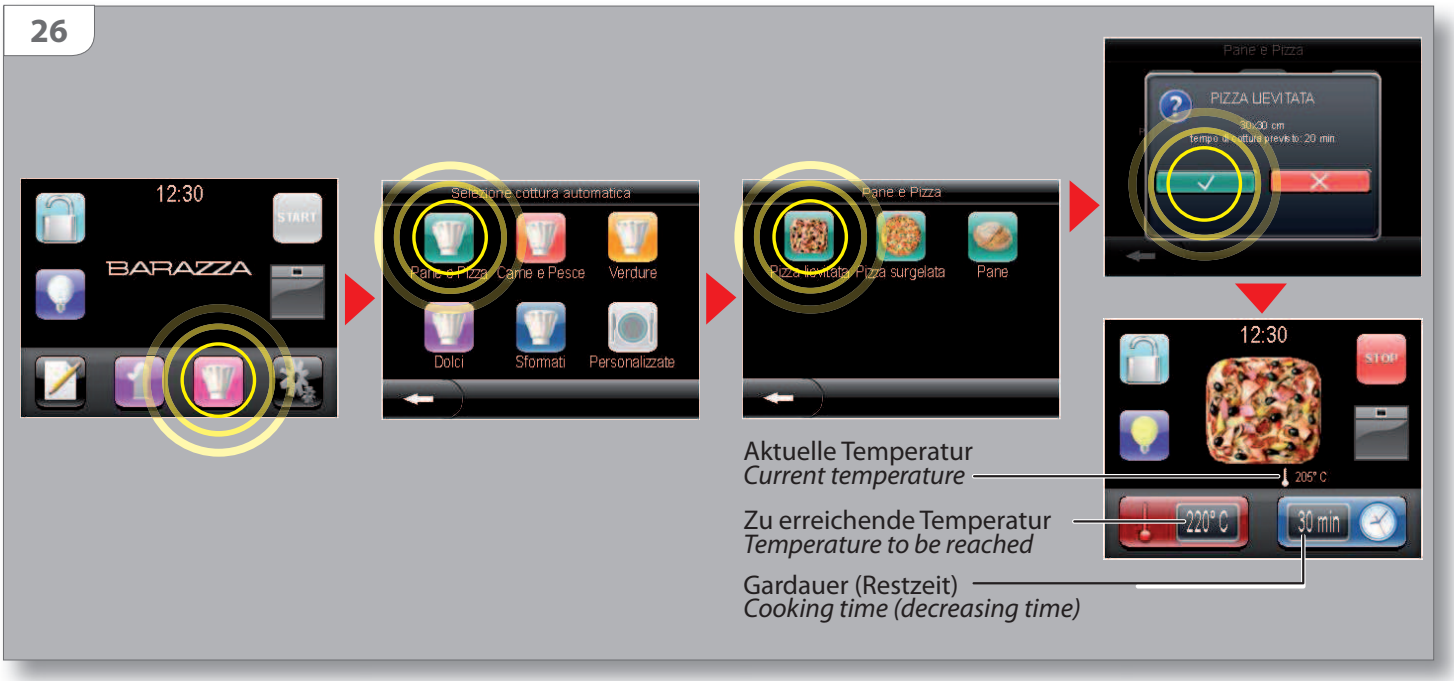
The VELVET software is being developed and updated continuously, so your oven's memory may contain additional recipes other than those shown in the table on page 25 or in fig. 24 and 25.
Furthermore, new automatic recipes may periodically become available for downloading from the site ***www.barazzasrl.it*** *(see the "SETTINGS" menu - page 27 - Chapter "Software update" or Chapter "Data transfer").*

24

25

Vorgang zur Verwendung (Abb. 26):

Procedure for use (fig. 26):



Über dieses Menü können durch Drücken des Symbols "Personalisieren" die gespeicherten Vorgänge bei MANUELLER Koch-Funktion aufgerufen und verwendet werden (Abb. 27 - siehe auch Kap. "MANUELLE Koch-Funktion" S. 18 - Kap. "Speicherung").
Der Bildschirm, der während des Kochens erscheint, fasst die Kochparameter des gewählten Rezepts zusammen (sowohl personalisiert als auch automatisch). Diese **sind weder änderbar noch speicherbar, der Nutzer kann jedoch jederzeit den Kochvorgang durch Drücken der Taste** STOP **"STOP" (Abb. 28) unterbrechen.**

Through this menu you can also, by touching the "Users" icon, call up and use the procedures stored with the MANUAL Cooking function (fig. 27 - see also the Chapter "MANUAL Cooking" on page 18 - Chapter "Storing the settings").
The screen that appears during the cooking summarizes the cooking parameters of the selected recipe (both user and automatic recipes); these parameters ***annot be changed or stored but the user can, at any time, interrupt the cooking by pressing the button*** STOP ***"STOP" (fig. 28).***

Tabelle Richtwerte automatische Koch-Funktionen / ***Representative table of automatic cooking functions***

ART DES GERICHTS ***FOOD TYPE***		**Dauer** ***Cooking time***	**Temperaturen**		**Stufe** ***Level*** ***(fig./abb.10)***
			Luft ***Air***	**Kern** ***Core***	
Auflauf / ***Flans***					
Lasagne (0,5 kg)	*Lasagne (0.5 kg)*	50′	180°C	-	2
Pasteten (0,25 kg)	*Pies (0.25 kg)*	40′	200°C	-	2
Gemüse / ***Vegetables***					
Bratkartoffeln (0,5 kg)	*Roast potatoes (0.5 kg)*	60′	180°C	-	2
Gegrilltes Gemüse (0,25 kg)	*Grilled vegetables (0.25 kg)*	30′	180°C	-	3
Tomaten überbacken (0,5 kg)	*Tomatoes au gratin (0.5 kg)*	10′	180°C	-	3
Fleisch und Fisch / ***Meat and Fish***					
Huhn (1 kg)	*Chicken (1 kg)*	60′	190°C	80-85°C	2
Schweinebraten (1 kg)	*Roast pork (1 kg)*	90′	170°C	80-85°C	3
Kalbsbraten (1 kg)	*Roast veal (1 kg)*	100′	190°C	75-80°C	2
Lammbraten (1 kg)	*Roast lamb (1 kg)*	90′	180°C	75-80°C	3
Ganzer Fisch (0,5 kg)	*Whole fish (0.5 kg)*	30′	180°C	-	2
Fisch-Gratin (0,5 kg)	*Fish au gratin (0.5 kg)*	25′	180°C	-	2
Brot und Pizza / ***Bread and Pizza***					
Hausgemachte Pizza (0,25 kg)	*Homemade pizza (0.25 kg)*	20′	230°C	-	2
Tiefgekühlte Pizza (0,25 kg)	*Frozen pizza (0.25 kg)*	20′	230°C	-	2
Brot (1 kg)	*Bread (1 kg)*	53′	110°C÷200°C	-	2
Kuchen / ***Cakes***					
Mürbeteigkuchen (0,25 kg)	*Tarts (0.25 kg)*	20′	170°C	-	2
Sandkuchen (0,25 kg)	*Sponge cake (0.25 kg)*	40′	170°C	-	2

EDIT

Im Menü "EDIT" kann man:

- die personalisierten Rezepte anzeigen, umbenennen oder löschen (Bsp. von RCT_01 zu "Bruschetta"); Für jeden Garvorgang erden Tag und Zeit der Speicherung angegeben, um die Identifizierung zu erleichtern. **Achtung! Ein gespeicherter Vorgang kann nicht verändert werden (Bsp. Änderung der Temperatur).**
- die Bilder, die als Screensaver verwendet werden, löschen oder umbenennen (für mehr Informationen über die Verwaltung des Screensaver siehe Kap. "EINSTELLUNGEN" S. 29 - Kap. "System").

Die (Abb. 29) zeigt, wie ein gespeichertes Rezept gelöscht/umbenannt werden kann, um auf die Bilder zuzugreifen, auf dem zweiten Bildschirm das Symbol "BILDER" wählen, anschließend ist das Vorgehen wie bei den Rezepten.

Verwendung des Tastenblocks:
Den Namen löschen, durch mehrmaliges Drücken der Taste ←
Um den neuen Namen einzugeben, auf dem alphanumerischen Tastenblock die entsprechenden Buchstaben eintippen *(Bsp. zum Eingeben des Buchstaben "B" 3 Mal die alphanumerische Taste 2 ABC drücken usw..).*
Um ein Leerzeichen einzufügen, die Taste — drücken.

EDIT

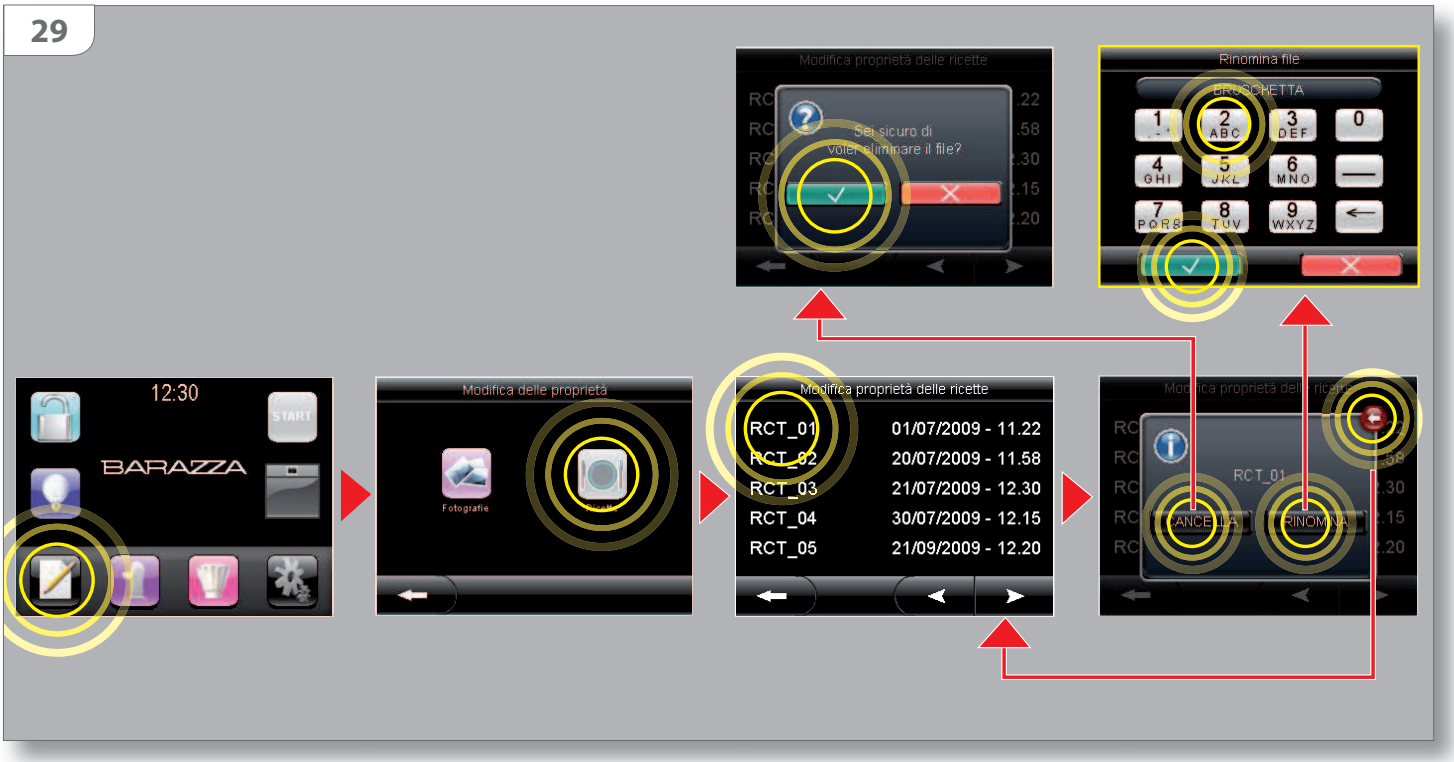
The "EDIT" menu allows you to:

- *display, rename or delete the user recipes (e.g. rename from RCT_01 to "bruschetta"); the date and time each cooking procedure was stored is indicated to help identification.* ***Caution! You cannot modify a stored procedure (e.g. change its temperature).***
- *delete or rename the images to be used as screensaver (for more information on the management of the screensaver, see the chapter "SETTINGS" on page 29 - Ch. "System").*

Figure 29 illustrates how to delete/rename a stored recipe; to operate on the images, first select the "Images" icon on the second screen, then the procedure is the same as that of recipes.

How to use the keypad:
Delete the name by pressing, several times, the key ←
To write the new name, enter the corresponding letters on the alphanumeric keypad (e.g: to enter the letter "B", press the alphanumeric key 2 ABC 3 times, etc.).
To enter a space, press the — key.

29



EINSTELLUNGEN

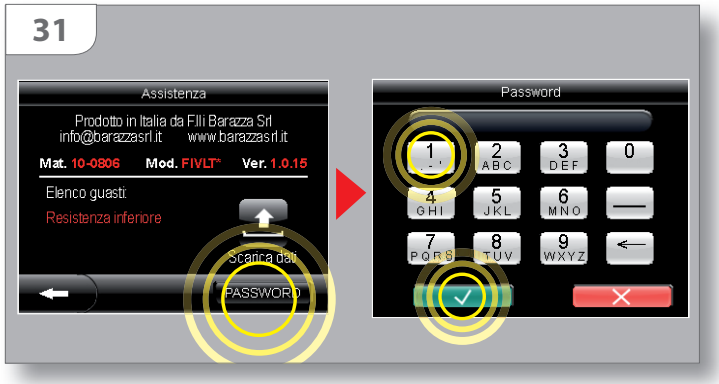
Im Menü "EINSTELLUNGEN" kann man:

- wichtige Daten sammeln, die bei einer Kundendienstanfrage nützlich sind;
- die Software aktualisieren;
- Daten übertragen, genauer gesagt Rezepte und Bilder laden/herunterladen;
- die Systemeinstellungen ändern;

Unterstützung: (Abb. 30) Liefert nützliche Daten bei einer Betriebsstörung des Geräts: die Daten des Unternehmens, des Backofens und etwaige Fehlermeldungen. Die Eingabe eines Passworts erlaubt den Zugriff auf einen geschützten Bereich, der Fachtechnikern vorbehalten ist (Abb. 31). Bei Feststellen einer Betriebsstörung können Sie zum Beschleunigen der Eingriffszeiten die Diagnose mittels USB herunterladen und an den Kundendienst schicken.

30

31



Aktualisierung Software: (Abb. 32) Ermöglicht über einen USB-Stick das Laden von regelmäßigen Aktualisierungen der Software, die von der Website **www.barazzasrl.it** herunter geladen werden kann, auf das Gerät.

Wichtig: Auf dem USB-Stick müssen die Pfade vorhanden sein, damit die Software die Ordner erkennt, von denen Sie die Dateien laden muss.
BARAZZA\COOK\: Kochvorgänge
BARAZZA\SOFTWARE\: Aktualisierung Software
BARAZZA\PHOTO\: Bilder, die als Screensaver verwendet werden
BARAZZA\FAILURE\: Diagnose Betriebsstörung

SETTINGS

The "SETTINGS" menu allows you to:

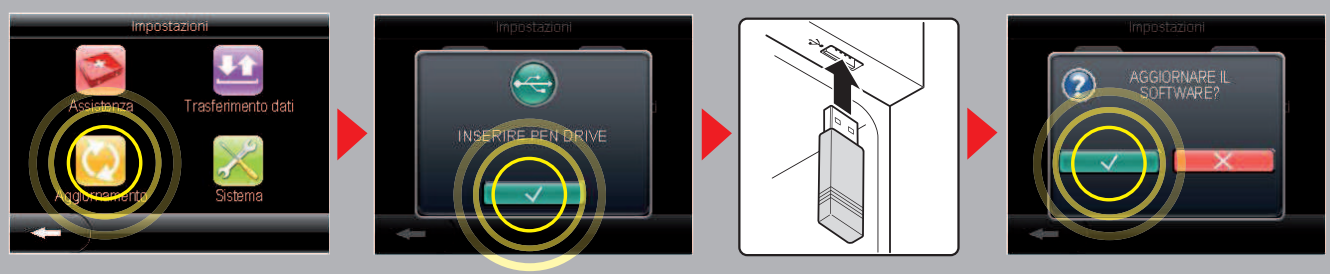
- *find important data which is useful when requesting after-sales service;*
- *update the software;*
- *transfer data, specifically load/download recipes and images;*
- *change the system settings;*

Assistance: *(fig. 30) provides useful data in case the appliance malfunctions: company data, oven data and any error messages.*
A password must be entered in order to access the area reserved for specialized technicians (fig. 31).
In the instance where a malfunction is noted, in order to speed up intervention times, you are able to download trouble-shooting themes using a USB, which can be sent to the Assistance Service.

Software update: *(fig. 32) allows you, through the pen drive, to load onto the appliance the periodic software updates which can be downloaded from the site* ***www.barazzasrl.it.***

Important: *the pen drive must have and maintain certain file paths so that the oven software recognizes the folders from which to recover the files.*
BARAZZA\COOK\: cooking procedures
BARAZZA\SOFTWARE\: software updates
BARAZZA\PHOTO\: screensaver images
BARAZZA\FAILURE\: *malfunction trouble-shooting*

32



Datenübertragung: (Abb. 33) Ermöglicht über einen USB-Stick das Laden/Herunterladen von:

- Rezepten aus einem weiteren Backofen VELVET oder von der Website **www.barazzasrl.it;** Es können maximal 36 Rezepte geladen werden.
  Die bereits gespeicherte Rezepte werden nicht überschrieben, wenn sie den gleichen Namen wie die Rezepte zum Laden besitzen: um mögliche Verwechslungen zu vermeiden, ist es jedoch möglich, diese umzubenennen, über das Menü "EDIT" auf S. 26.
  Auf der Internetseite **www.barazzasrl.it** können Sie Rezepte einiger exklusiver Menüs herunterladen.
- Bilder (zur Verwendung als Screensaver), die dem Nutzer gehören.
  Es können maximal 10 Bilder geladen werden, mit 72dpi, Format .bmp, 320x240 dpi.

Über dieses Menü ist nur das einfache Laden/Herunterladen der Bilder möglich. Für ihre Verwaltung als Screensaver siehe Kap. "EINSTELLUNGEN - System".

Data transfer: *(fig. 33) allows you, through the pen drive, to load/download:*

- *recipes, coming from another VELVET oven or from the site **www.barazzasrl.it**; a maximum of 36 recipes can be loaded.*
  The previously stored recipes are not overwritten if they have the same name as those to be loaded. However, to avoid confusion, you can rename the recipes using the "EDIT" menu on page 26.
  *Visit the website **www.barazzasrl.it** to download various exclusive menus.*
- *images, (à utiliser comme screensaver) appartenant à l'utilisateur.*
  A maximum of 10 images can be loaded, at 72dpi, format .bmp (bitmap), 320x240 px.

This menu only allows the simple loading/downloading of the images; for their management as screensaver, see the Chapter "SETTINGS - System".

33

Wenn der Speicher voll ist (höchstens 36 Rezepte und 10 Bilder), erscheint der Bildschirm (Abb. 34): In diesem Fall müssen vor dem Laden weiterer Rezepte oder Bilder erst vorhandene gelöscht werden, über das Menü "EDIT" (S. 26 - Abb. 29).

When the memory is full (maximum 36 recipes and 10 images) the screen shown in fig. 34 appears: in this case, in order to load other recipes or images you must first delete some using the "EDIT" menu (page 26 - fig. 29).

34

SYSTEM: ermöglicht:

- die Einstellung von Sprache, Datum und Zeit über die Tasten "+" und "-" (siehe Kap. "ANFANGSEINSTELLUNGEN" S. 17);
- Einstellung des Screensaver durch Wahl zwischen (Abb. 35)**:**
  - schwarzem Display -> Symbol "Off";
  - Vorgabe-Screensaver -> Symbol "Vorgabe";
  - ein statisches Bild -> Symbol "BILDER";
  - eine Abfolge von 10 Bildern -> Symbol "SEQUENZ".

  Achtung! Die Bilder müssen festgelegte Eigenschaften besitzen und müssen zuvor geladen worden sein (sieh Kap. "EINSTELLUNGEN" - Datenübertragung").
  Mit den Tasten "+" und "-" kann festgelegt werden, nach welcher Zeit der Inaktivität der Screensaver gestartet werden soll.

SYSTEM: *allows you to:*

- *set the language, date and time using the "+" and "-" buttons (see Chapter "INITIAL SETTINGS" on page 17);*
- *set the screensaver by choosing among (fig. 35):*
  - black display -> "Off" icon;
  - default screensaver -> "Default" icon;
  - a static image -> "IMAGES" icon;
  - a sequential tracking of 10 images -> "SEQUENCE" icon.

  Caution! *The images must have certain characteristics and must have been loaded previously (see Chapter "SETTINGS" - Data transfer").*
  The "+" and "-" buttons allow you to select the idle time after which the screensaver should be activated.

35

- Einstellung der Bildschirmkalibrierung.
- Einstellung von Kontrast, Helligkeit und Lautstärke des Touch Screen Display (Abb. 36).

- *set the calibration of the screen.*
- *set the contrast, brightness and volume of the Touch Screen display (fig. 36).*

36

MÖGLICHE URSACHEN FÜR MISSERFOLGE

Ergebnis:	Mögliche Ursache
Wenig gebräunte/ oberflächlich gegarte oder am Boden verbrannte Speisen	Falsche Einschubhöhe Falsche Kochart (Bsp. Verwendung nur unterer Heizwiderstand)
Wenig aufgegangene, übermäßig feuchte Kuchen	Backofentemperatur zu niedrig Backzeit zu kurz Teig zu flüssig Zu häufiges Öffnen der Tür während des Backvorgangs
Zu trockene Speisen	Backofentemperatur zu hoch Backzeit zu lang Verwendeter Behälter nicht für das Gericht oder den gewählten Garvorgang geeignet
Speisen ungleichmäßig gegart	Falsche Anordnung der Speisen in den Behältern Falsche Einschubhöhe Falsche Kochart (Bsp. Verwendung nur unterer Heizwiderstand)

TROUBLESHOOTING

Result:	*Possible cause*
Food not browned/ cooked enough on the surface or burned on the lower part	*Incorrect insertion height* *Incorrect cooking type (e.g.: use of the lower heating element only)*
Cakes not leavened enough, too moist	*Oven temperature too low* *Cooking time too short* *Dough too runny* *Oven door opened too often during cooking*
Food too dry	*Oven temperature too high* *Cooking time too long* *Container used is unsuitable for the food or the selected cooking type*
Food not cooked evenly	*Incorrect arrangement of the food in the containers* *Incorrect insertion height* *Incorrect cooking type (e.g.: use of the lower heating element only)*

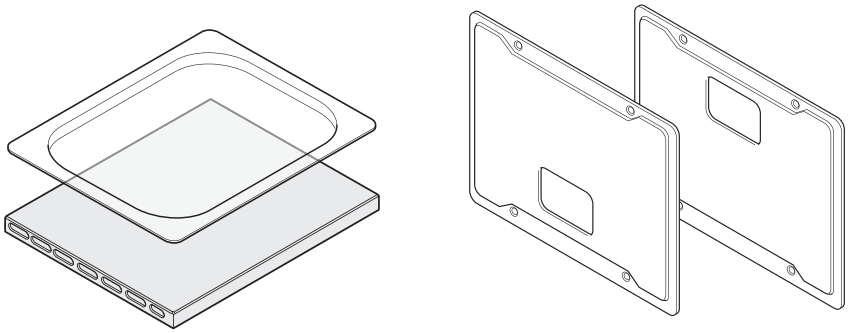
Bezogen auf Ihre vorherigen Backöfen können die Garzeiten oder die Temperaturen, die Sie für den neuen Ofen verwenden müssen, sehr unterschiedlich sein.
Daher wird angeraten, solange man noch keine Erfahrung hat, sich an die bereitgestellten Angaben zu halten, in der "Tabelle Ratschläge für manuelle Koch-Funktionen auf S. 21"

With respect to your previous ovens, the cooking times and temperatures to be used for your new oven may be very different.
Therefore, until you gain adequate experience, it is recommended that you follow the instructions provided in the "Manual cooking suggestions table" on page 21"

ZUBEHÖR

ACCESSORIES

37



SELBSTREINIGENDE PLATTEN

Der Backofen kann mit selbstreinigenden Platten (Abb. 37) ausgestattet werden. Deren Oberflächen, die für die Nutzung der Wärmeenergie behandelt wurden, leiten automatisch einen Reinigungsprozess ein: die Fette werden in Pulver umgewandelt und können mit einem feuchten Tuch einfach entfernt werden, ohne auf Reinigungsmittel zurückzugreifen. Um sie zu entfernen, müssen sie nur von den 4 oberen und unteren Stiften entfernt werden, nachdem die Seitenroste für die Kochebenen (Abb. 38) entfernt wurden.

SELF-CLEANING PANELS

The oven can be equipped with self-cleaning panels (fig. 37), the surfaces of which have been treated to use the action of the heat to automatically trigger a cleaning process: the grease is pulverized and can be removed easily with a damp cloth, without having to use detergent. To remove the panels, just slip them off the 4 upper and lower pins after having removed the side racks for the cooking levels (fig. 38).

BACKBLECH AUS PIREX®

Das Backblech aus Pirex® (Abb. 37) kann als normale Fettpfanne verwendet werden. Da sie jedoch nicht nur stoßfest und hitzebeständig ist, sondern auch eine elegante Form besitzt, kann sie auch zum Auftragen der Speisen verwendet werden.
Für die Reinigung nicht scheuernde Reiniger und Schwämme verwenden, oder in der Spülmaschine spülen: durch eine nicht sachgerechte Verwendung oder Reinigung können Kratzer entstehen, die jedoch die Funktionalität nicht beeinträchtigen.

PYREX® BAKING TRAY

The Pyrex® baking tray (fig. 37) can be used as a normal drip tray and, in addition to being resistant to impacts and high temperatures, its elegant form allows it to be used as a serving dish as well.
It can be cleaned using detergent and a non-abrasive sponge or washed in the dishwasher: inappropriate use or cleaning may scratch the dish but will not compromise its functionality.

PIZZABLECH

Die Pizzablech (Abb. 37) ist aus hitzebeständigem Material, ideal für Pizza, Fladen und Tiefkühlkost.

Verwendung:

1) Bei kaltem Backofen den Rost auf Ebene 1 anbringen (siehe Abb. 11) und darauf das Pizzablech legen, mit etwas verstreutem Mehl oder Hartweizengrieß.
2) Den Ofen aufheizen (250°), dazu wählen (es wird das Gebläse zusammen mit dem Heizwiderstand Decke und Heizwiderstand Boden aktiviert).
3) Nach zirka 45 Minuten Ofen ausschalten, da das Pizzablech die richtige Temperatur erreicht hat.
4) Die Pizza auf das heiße Blech legen, **dabei darauf achten, sich nicht zu verbrennen.** Die Backzeit beträgt ungefähr 15 Minuten: die Pizza ist in jedem Fall fertig, wenn der Rand aufgegangen und knusprig ist.

Anmerkung: Wenn zwei Pizzen gebacken werden sollen, bei Punkt 3) den Ofen nicht ausschalten, sondern nur den Heizwiderstand Boden angeschaltet lassen, durch Auswahl von .
Für die Reinigung Bürsten verwenden.
Nicht in der Spülmaschine spülen.

PIZZA PLATE

The pizza plate (fig. 37) is made of refractory material and is ideal for pizza, focaccia and frozen foods.

How to use it:

1) *When the oven is cool, place the rack on level 1 (see fig. 11) and rest the pizza plate, dusted lightly with flour or durum-wheat semolina, on the rack.*
2) *Heat the oven (250°) by selecting* *(which activates the fan combined with the upper heating element and lower heating element).*
3) *After about 45 minutes, switch off the oven since the pizza pan has reached the right temperature.*
4) *Position the pizza on the hot pizza plate,* ***being careful not to burn yourself.*** *The cooking time is approximately 15 minutes: the pizza is ready when the crust around it is raised and crispy.*

Note: *if you are cooking two pizzas, at point 3) do not switch off the oven but leave the lower heating element on by selecting* .
The pizza pan can be cleaned using brushes.
Do not wash it in the dishwasher.

WARTUNG

SICHERHEITSHINWEISE

Während der regelmäßigen Wartung oder bei längerem Nichtgebrauch immer den elektrischen Hauptschalter ausschalten.

Nach jeder Verwendung den erkalteten Backofen reinigen: So wird die Tätigkeit leichter und Speisereste, die sich entzünden könnten, werden vermieden.

Die Reinigung darf an ALLEN Teilen des Geräts nur auf die Art und mit den Produkten durchgeführt werden, die im vorliegenden Handbuch aufgeführt sind (insbesondere müssen unter allen Umständen Scheuerschwämme, Schaber, säurehaltige oder aggressive Reinigungsmittel, Dampf- und Druckgeräte und direkter Wasserstrahl vermieden werden).
Eine Reinigung, die nicht in der ausdrücklich aufgeführten Art durchgeführt wird, bringt eine Gefahr für die Sicherheit von Personen, Sachen und Tieren mit sich und kann Schäden am Gerät verursachen, die nicht durch die Garantie gedeckt sind.

Eine Farbänderung im Innenraum des Backofens beeinträchtigt die Leistung des Ofens nicht und stellt keinen Mangel dar, für den ein Gewährleistungsanspruch besteht.

REGELMÄSSIGE WARTUNG

REINIGUNG

- **Oberflächen aus Glas und Edelstahl:** Ein weiches Tuch verwenden, das leicht mit einem speziellen neutralen Reinigungsmittel angefeuchtet wurde: für die Verwendung der Reinigungsprodukte die Angaben der Hersteller beachten. Keine rauen scheuernden Materialien oder scharfe Metallschaber verwenden, um die Glastüren des Backofens zu reinigen, da diese die Oberfläche verkratzen und das Glas zerbrechen könnten.
- **Touch Screen Display :** Ein sehr weiches Tuch verwenden, das nur ganz leicht mit Wasser angefeuchtet wurde, und sorgfältig nachtrocknen. Achtung! Das Eindringen von Wasser zwischen Rahmen und Touch Screen in jedem Fall vermeiden.
- **Ofeninnenraum/Roste für Kochebenen/Fettpfannen:** Ein weiches Tuch verwenden, das mit lauwarmem Essig getränkt ist, sorgfältig abspülen und trocknen. Um die Reinigung des Innenraums zu erleichtern, ist es möglich:

- die Seitenroste für die Kochebenen (Abb. 38) entfernen: Es wird NICHT empfohlen, diese in der Spülmaschine zu reinigen, da die ordnungsgemäße Funktion der herausziehbaren Führungsschienen dadurch beeinträchtigt werden könnte;
- den klappbaren Heizwiderstand Decke herunterlassen, durch Abschrauben der beiden Stifte "A" (Abb. 39);
- die Backofentür entfernen (Abb. 40 und 41):
  für die Wiederanbringung siehe (Abb. 42).

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS

Always switch off the main electrical switch during routine maintenance or if the appliance will not be used for an extended period.

Clean the oven after each use once it has cooled: this facilitates the operation and prevents the burning of food residue.

Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do NOT use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct jets of water).
Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Guarantee.

A variation in the colouring of the oven cavity interior does not compromise the oven's performance and is not considered a defect covered by the Guarantee.

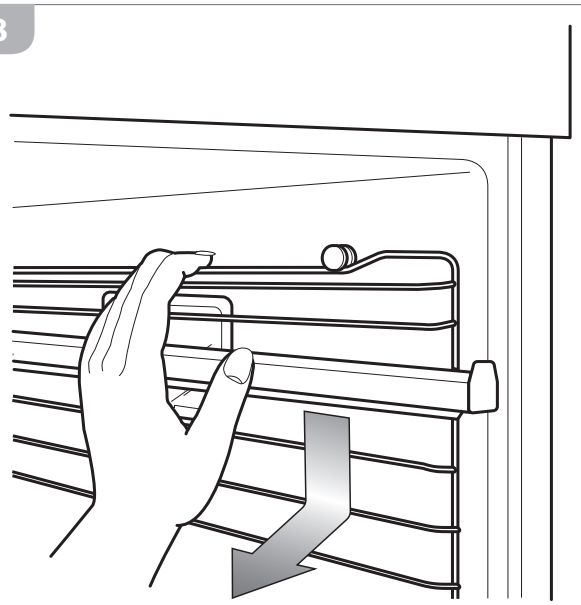
ROUTINE MAINTENANCE

CLEANING

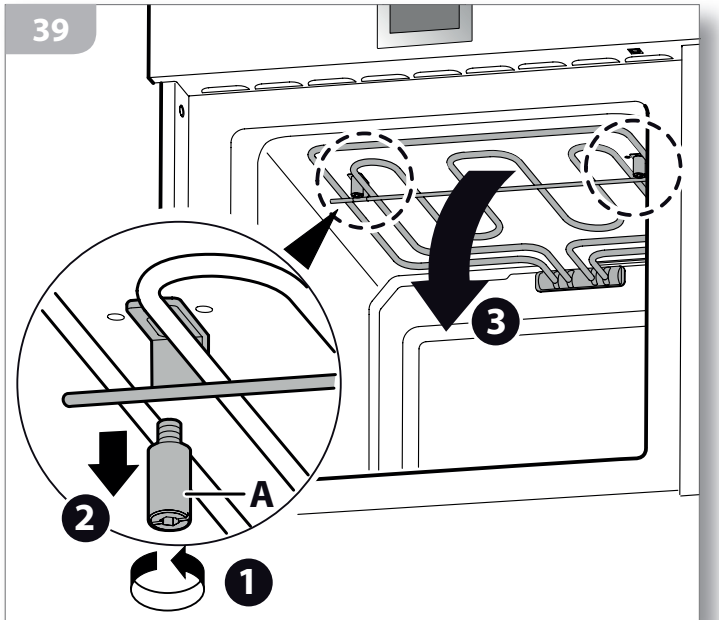
- ***Stainless steel and glass surfaces:*** *use a soft cloth dampened in neutral detergent: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.*
  Do not use abrasive materials or sharp metal scrapers that may scratch or crumble the glass.
- ***Touch Screen Display:*** *use a very soft cloth slightly dampened in water, then dry carefully. Caution! Do NOT allow water to infiltrate between the frame and the Touch Screen.*
- ***Oven interior/cooking level racks/racks/drip trays:*** *use a soft cloth dampened in warm vinegar, rinse and dry thoroughly.*
  To facilitate the cleaning of the oven interior, you can:

- *remove the side cooking level racks (fig. 38): do NOT wash them in the washing machine as this may compromise the correct operation of the pull-out runners;*
- *lower the drop-down upper heating element by unscrewing the two pins "A" (fig. 39);*
- *remove the oven door (fig. 40 and 41);*
  to reposition it, see *(fig. 42)*.

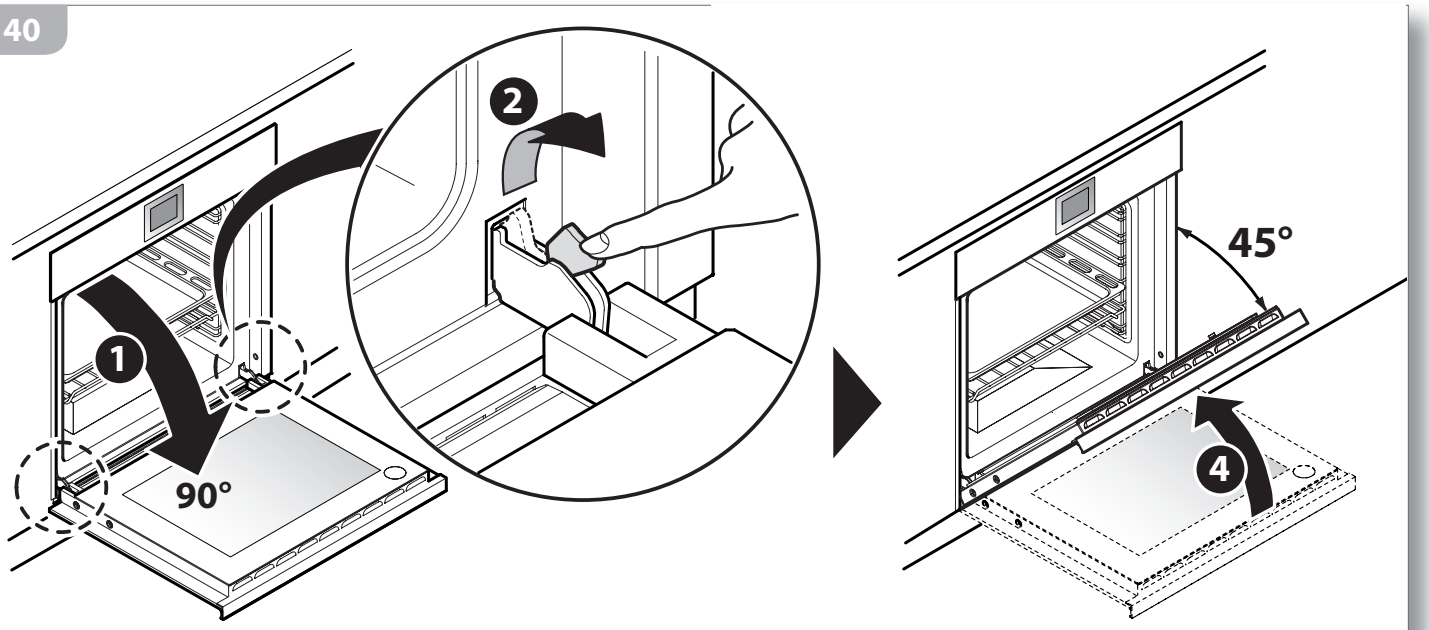
38



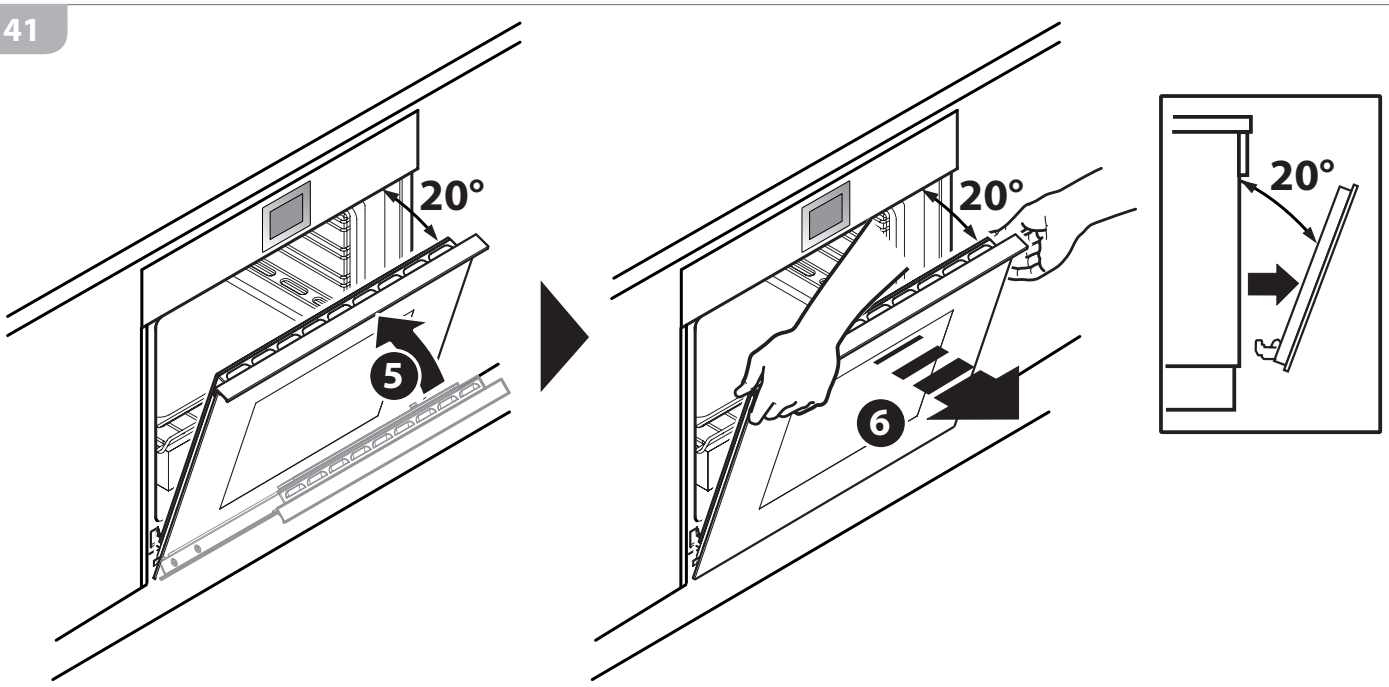
39



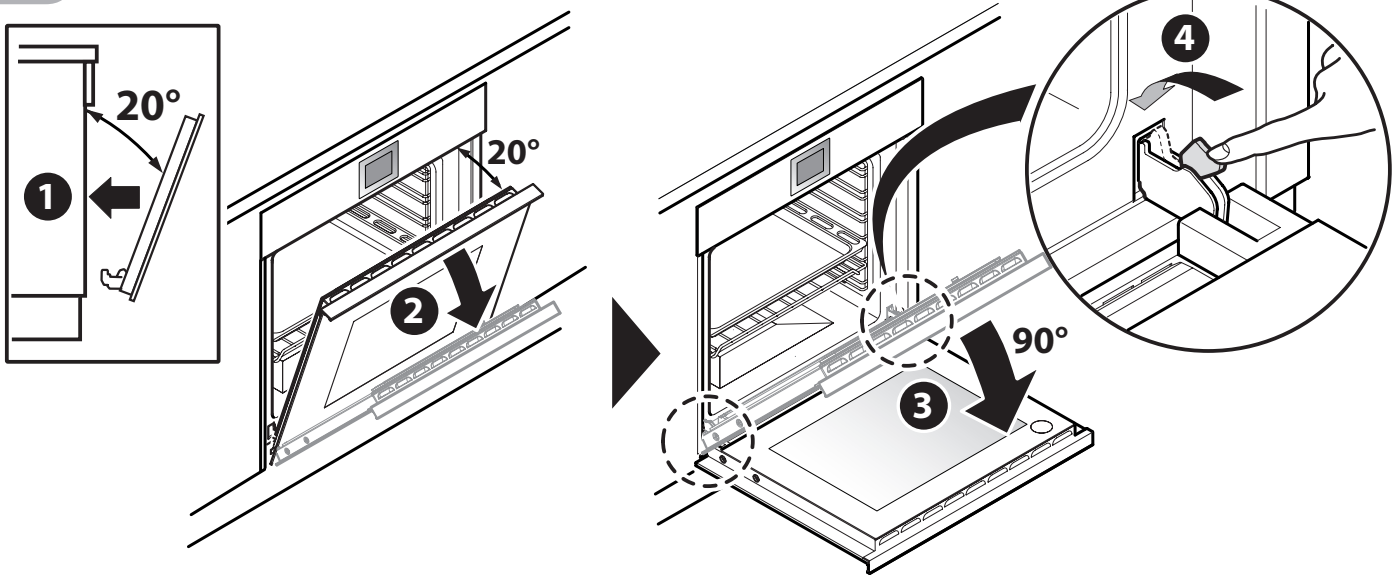
40



41



42



AUSTAUSCH GLÜHBIRNE

Während der regelmäßigen Wartung oder bei längerem Nichtgebrauch immer den elektrischen Hauptschalter ausschalten.

Nach dem Entfernen der Roste für die Kochebenen (Abb. 38), die Glühbirne wie in (Abb. 43) dargestellt austauschen.Die neue Glühbirne muss hitzebeständig (mindestens 300°C) sein, vom gleichen Typ, mit den gleichen Eigenschaften und Abmessungen.

Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor die Lampe ausgetauscht wird, um Stromstöße zu vermeiden.

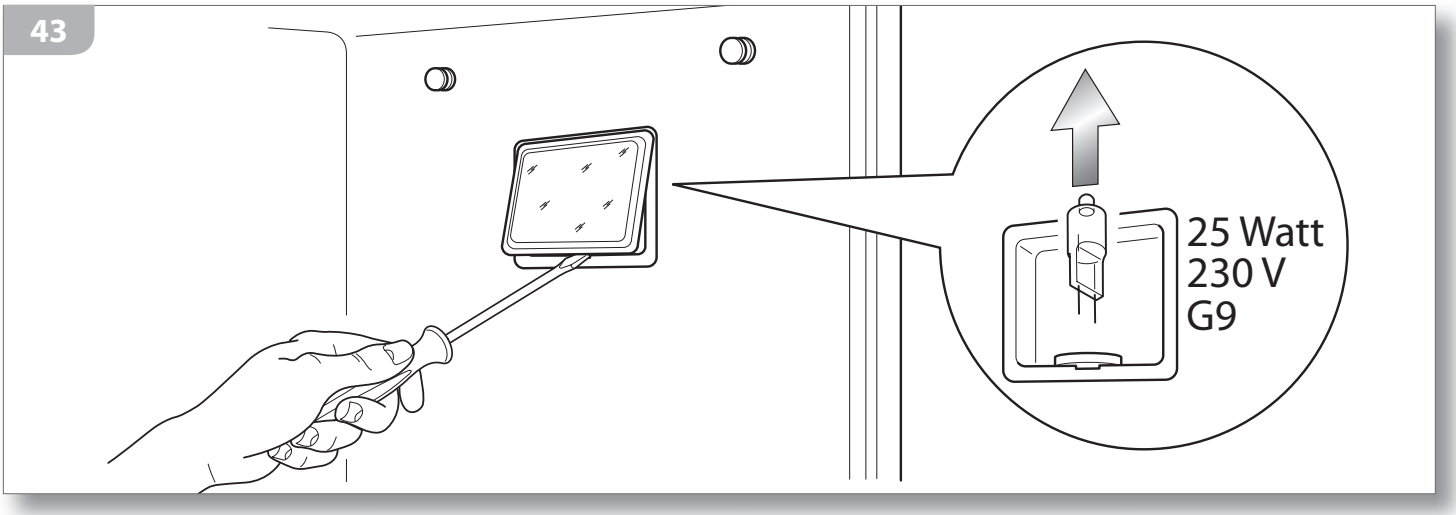
LAMP REPLACEMENT

Always switch off the main electrical switch during routine maintenance or if the appliance will not be used for an extended period.

After removing the cooking level racks (fig. 38), replace the lamp as indicated in fig. 43 with a lamp resistant to high temperatures (minimum 300°C) having the same characteristics, typology and dimensions.

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

43



ZEITWEISER NICHTGEBRAUCH

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht nutzen möchten (länger als 2-3 Wochen):

- reinigen Sie das Gerät sorgfältig, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben;
- Ziehen Sie den Netzstecker.

PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):

- *thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;*
- *disconnect the electric power supply plug.*

ENTSORGUNG NACH AUSSERBETRIEBNAHME

Das Produkt darf nach Außerbetriebnahme NICHT mit anderen Abfällen entsorgt werden, sondern muss bei entsprechenden Sammelstellen für Elektro- und Elektronikabfälle angeliefert werden; Bei widerrechtlicher oder nicht korrekter Entsorgung des Produkts werden die nach den gültigen Vorschriften vorgesehenen Sanktionen verhängt.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an ihr örtliches Entsorgungsbüro.

Das Gerät für die Entsorgung unbrauchbar machen, durch Abtrennen des Netzsteckers.

KUNDENDIENST

Barazza srl sichern Ihnen eine ausgezeichnete Zusammenarbeit zu, sollten technische Probleme oder andere Schwierigkeiten auftreten.

Vorgehensweise bei Betriebsstörungen
Vor der Kontaktaufnahme mit dem am günstigsten gelegenen Kundendienstzentrum, die nachfolgenden Arbeiten ausführen:

- prüfen, ob elektrischer Strom vorhanden ist;
- wenn das Touch Screen Display funktioniert, den Bildschirm **UNTERSTÜTZUNG** (Abb. 30 S. 27) aufrufen: Er liefert die Daten des Unternehmens, des Backofens und etwaige Fehlermeldungen, die dem Kundendienstzentrum mitzuteilen sind;
- wenn das Touch Screen Display nicht funktioniert, die Gerätedaten über das Typenschild ermitteln (Position Typenschild - siehe S. 12);
- Kaufdatum des Geräts bereithalten.

Achtung! Bis zur Lösung des Problems darf das Gerät nicht verwendet werden und muss von der Stromversorgung getrennt werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät, oder Teile davon, zu reparieren oder zu verändern: neben dem Verlust der Garantie kann dies auch potentiell gefährlich sein.

Verlangen Sie ausschließlich die Verwendung von Original-Ersatzteilen: durch Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller stammen, erlischt die Garantie und es kann zu Personenschäden oder Schäden am Gerät kommen.

END-OF-LIFE DISPOSAL

At the end of its service life, the product must NOT be disposed of together with other waste but must be disposed of separately in the appropriate separate waste collection centres for electronic and electrotechnical waste; illegal or incorrect disposal of the product entails the application of sanctions provided for in current legislation.

For more information, contact your local waste disposal service.

Before disposing of the appliance, render it unusable by removing the power cord.

AFTER-SALES SERVICE

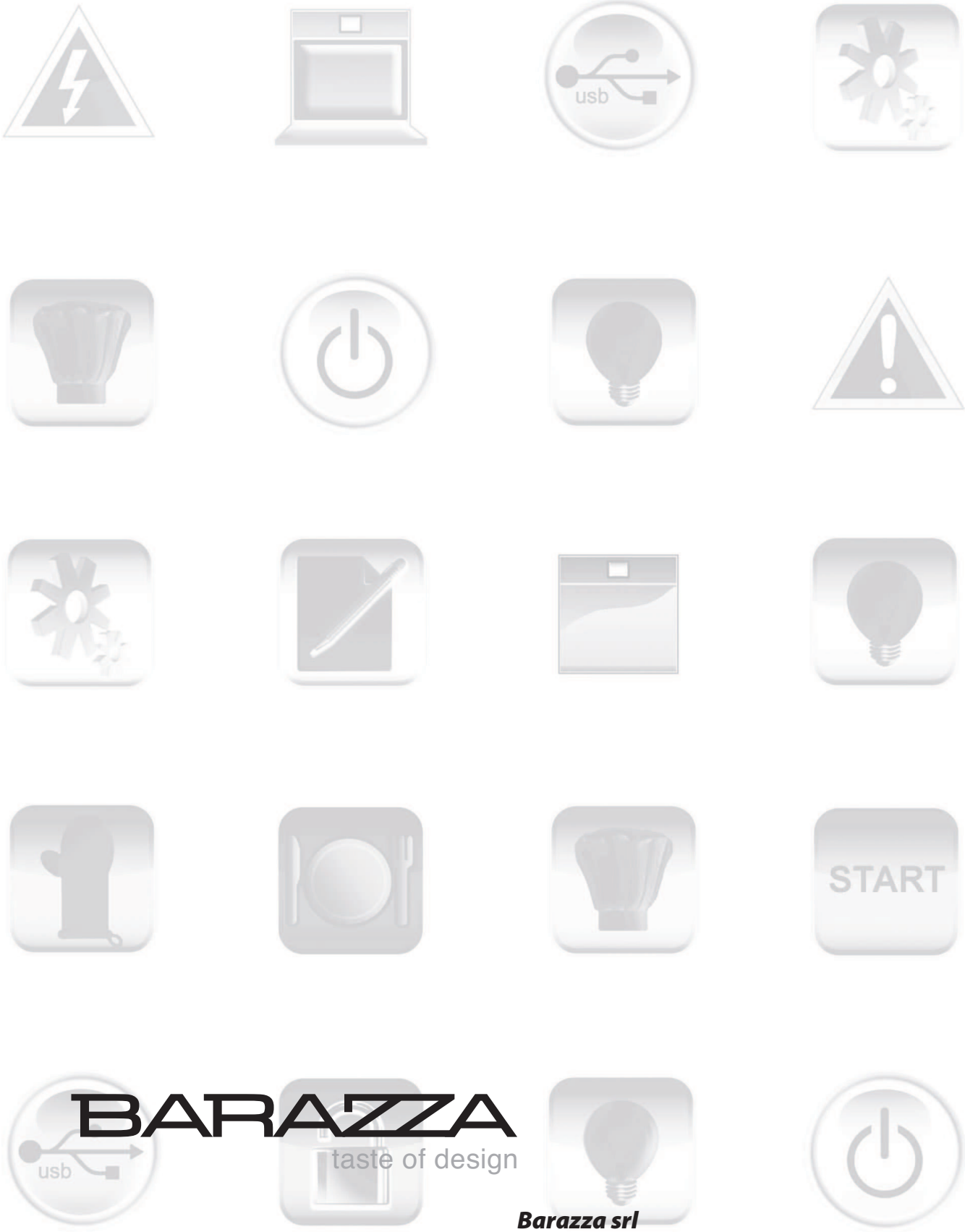
Barazza srl ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.

Procedure to follow if your appliance is malfunctioning
Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- *check that the appliance is supplied with power;*
- *if the Touch Screen display is operating, access the **ASSISTANCE** screen (fig. 30 on page 27): it provides the company data, oven data and any error messages to be reported to the Service Centre;*
- *if the Touch Screen display is not operating, obtain the appliance data from the data plate (for the data plate position - see page 12);*
- *find the appliance purchase data.*

Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.

Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Guarantee and may cause personal injuries or damage the appliance.



BARAZZA

taste of design

Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it

Progetto grafico ***Artlinea*** *cod.FIVL2/1.1.15 rev. 03-10.2010*